

GUIDE CLAUSE

TRAITE DES TRAVAUX
DU JARDINAGE



VERLAG
KLEINER

1. EDITION

Guide Clause

TRAITÉ DES TRAVAUX
DU JARDINAGE



(8^e Edition)

ÉDITÉ PAR
L CLAUSE

SOCIÉTÉ ANONYME POUR LA
CULTURE DES GRAINES D'ÉLITE

BRÉTIGNY-VOERGE (5-8-0)

Amis Lecteurs,

Le but de ce Guide est de vous montrer

COMMENT ordonner et disposer le Jardin qui entoure votre Maison et l'harmoniser avec le Style de votre Demeure.

COMMENT rendre ce Jardin Agréable, Charmant, Attrayant, afin que vous ayez plaisir à y passer de longues Journées et à vous y promener au milieu de fleurs odorantes.

COMMENT le rendre Utile, Profitable, Lucratif, afin de vous assurer en toutes saisons des Légumes Abondants et Savoureux et des Fruits Délicieux qui vous procureront une Nourriture saine et peu coûteuse.

COMMENT Installer, Préparer, Travailler, Cultiver et Entretienir ce Jardin économiquement et lui donner ce Caractère Simple, Familial, Accueillant et Plaisant que vous aimez par-dessus tout.

COMMENT en présence de la Vie toujours chère et de la Rareté de la main-d'œuvre, choisir pour votre Potager les espèces de mérite, demandant peu de soins, rapportant beaucoup et fleurir vos Parterres de Plantes Rustiques et Décoratives.

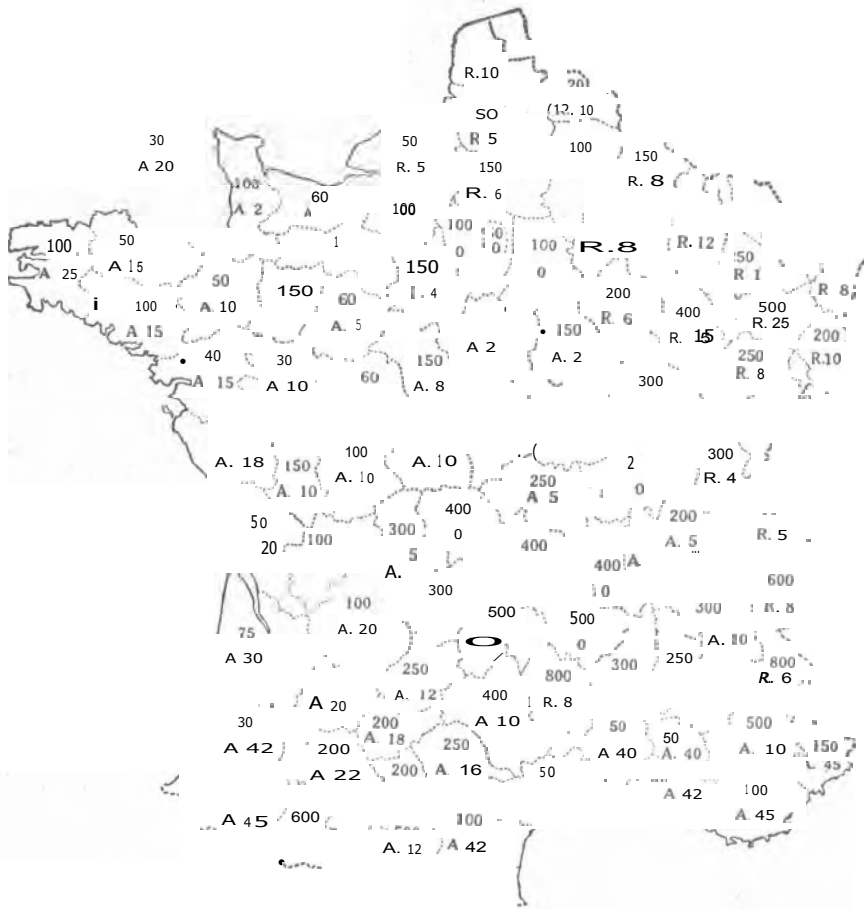
COMMENT en un mot, vous ménager un Endroit Confortable, un Cadre Reposant et Intime avec des moyens Simples, Économiques, Faciles, tout en vous assurant le maximum de satisfaction.





Calendrier des semis

CARTE DE LA DIFFÉRENCE DE PRÉCOCITÉ DE LA VÉGÉTATION DES DÉPARTEMENTS AVEC LA RÉGION PARISIENNE



Légende : Avance (A) ou retard (R) de la végétation (donnée en jours) sur le climat parisien pour l'altitude marquée au-dessus

Exemple : Pour le département des Vosges R 25 veut dire, qu'à l'altitude de 500 mètres dans ce département, la végétation retarde de 25 jours sur celle du climat de Paris.

Un 0 sous l'altitude veut dire qu'il n'y a pas d'avance ni de retard sur le climat parisien.

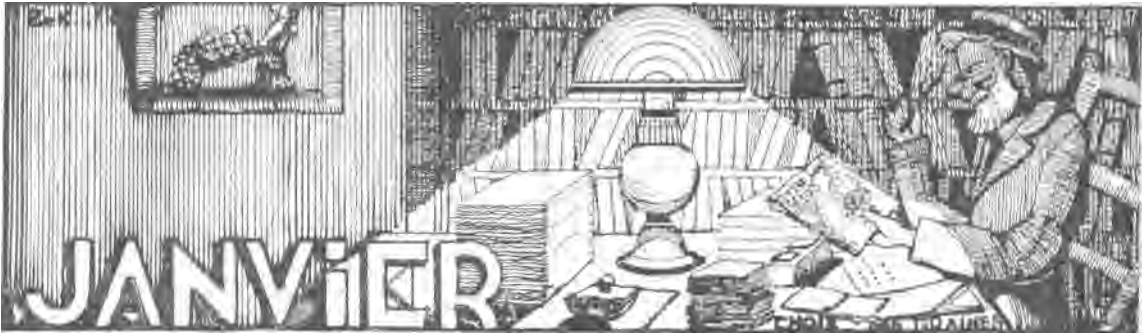
Pour une altitude plus élevée que celle marquée pour le département, la végétation retarde sur ce chiffre d'un jour environ par 25 mètres d'élévation.

Ces chiffres basés sur des moyennes n'ont rien d'absolu, cependant ils donnent une approximation très suffisante dont on pourra tenir compte pour les semis de printemps ; mais ils ne peuvent servir de base pour les semis d'automne,



GRAINES D'ÉLITE CLAUSE





Châssis	Pl. terre	LÉGUMES
		<p>Les couches fournissent une chaleur de 15 à 20°. Il faut veiller attentivement au maintien de cette température à l'aide de paillasons, et en renouvelant les réchauds de fumier qui s'accotent le long des coffres. Jusqu'aux gelées de 5. au-dessous de 0 un paillason suffit ; de 5. à 10. mettre deux paillasons ; disposer de la paille entre les deux paillasons si les gelées descendent encore plus bas. Arroser ou bassiner avec de l'eau tiède. — A <i>midi</i> : donner de l'air du côté opposé au vent si la température le permet.</p>
	P. T.	AIL : Planter en terre saine, légère, très perméable (récolte : juillet).
CH.		ASPERGES : Forçage des plantations spécialement disposées à cet usage en pleine terre (récolte : février-mars).
	P. T.	BARRE-DE-CAPUCIN : Arracher et faire blanchir en cave (récolte : février). Dans une cave établir une couche de 18 à 20, recouverte de 10 cent. de terreau ; placer dessus, verticalement, les racines réunies en bottes ; combler les vides avec du terreau et arroser.
CH.		CAROTTES : Semer en place, sur couche chargée de 15 cent. d'un mélange de terreau et de terre ; éclaircir à 6 cent. en tous sens (récolte : mars-avril). Variétés à forcer ; <i>C. rouge à forcer Parisienne</i> , <i>C. rouge très courte à châssis Grelot</i> , <i>C. rouge courte améliorée à forcer</i> , <i>C. rouge demi-longue d'Amsterdam</i> . Semer parmi ces Carottes des Radis à forcer et contreplanter de Laitues à forcer.
CH.		CERFEUILS : Semer sur couche, en place (récolte : février).
CH.		CHICORÉES FRISÉES : Semer en pépinière, sur couche très chaude (25 à 30° cent.) Les graines germent en un jour ou deux, au plus. Donner un peu d'air dès qu'elles vont germées, afin d'éviter qu'elles brûlent. Repiquer 15 jours après (400 plants par châssis). Éviter le froid pendant les repiquages et plantations. Planter en février, sur couche chaude ; placer 28 ou 36 plants par châssis (récolte : avril-mai). Variétés recommandées pour le semis à cette époque : <i>Ch. frisée fine de Rouen</i> , <i>Ch. frisée d'été</i> , <i>Ch. frisée de Louviers</i> .
CH.		CHOUX : Semer sur couche, en pépinière et planter fin mars-avril sur vieille couche ou en pleine terre (récolte : mai-juin). Ces semis s'emploient surtout lorsque le plant provenant des semis d'août-septembre se trouve détruit. Variétés très hâtives : <i>Ch. Ajax</i> , <i>Ch. Express</i> , <i>Ch. très hâtif d'Etampes</i> , <i>Ch. Joanel hâtif</i> .
CH.		CHOUX-FLEURS : (1) Semer sur couche en pépinière ; repiquer sur couche en février et planter sur vieille couche ou sur coteière en mars-avril (récolte : juin). Variétés très hâtives : <i>Ch. Fl. nain extra-hâtif Boule-de-Neige</i> , <i>Ch. Fl. nain d'Eriurl</i> , <i>Ch. El. de Malines</i> .
CH.		(2) Planter sur couche de 18 à 20. le plant spécialement semé en septembre (récolte : mai). Mettre 8 plants par châssis ; semer entre, des Carottes à châssis, Radis à forcer, ou bien planter des Laitues à forcer. En avril, les châssis seront enlevés progressivement.
CH.		ÉPINARDS : Seiner sur couche, par poquets disséminés dans les semis de Carotte (récolte : février-mars). Variété : <i>E. monstrueux de Viroflay</i> .
CH.		FÈVES : (1) Semer sur couche, en pépinière, mettre en place sur couche, en février (récolte : mai-juin). Variétés à préférer : <i>F. naine hâtive à châssis</i> , <i>F. naine hâtive de Beck</i> . Cultiver avec les Pois de préférence (mêmes exigences).
CH.		(2) Repiquer en place, sur couche, les Fèves mises à germer en décembre.
CH.		FRAISIERS : Placer sur couche chaude les Fraisières en pots préparés en septembre (récolte : avril). Pour cette culture, préférer les variétés : <i>F. Docteur Morel</i> , <i>F. Vicomtesse Hericart de Thur y</i> .

Châssis	Pl. terre	
CH.		LAITUES POMMÉES DE PRINTEMPS ET ROMAINES : (1) Semer sur couche de 20 à 25 ^o cent., en pépinière; mettre en place sur couche en février. Mêmes variétés qu'en novembre.
CH.		(2) Planter sur couche le plant semé en septembre (récolte : février-mars). Cette plantation se fait à travers les semis de Carottes. Souvent aussi, une couche spéciale donnant 20° est dressée pour y planter sous cloches : 1 romaine au centre et 3 ou 4 laitues autour.
CH.		NAVETS : Semer sur couche, en place. Il faut donner le plus d'air possible, c'est pourquoi on préfère semer en février. Variété : <i>N. à forcer demi-long blanc à châssis</i> (récolte : mars-avril). Voir culture en février.
CH.		OIGNONS BLANCS DATIFS : Semer sur couche, en place (récolte : mai-juin). Voir variétés et culture en février.
	P. T.	PISENLITS : en pleine terre : les recouvrir de 10 cent. de terre pour les faire blanchir.
CH.		POIREAUX : (1) Semer sur couche en place. Variété : <i>P. gros court d'été</i> . Se sème très clair à travers les semis de carottes. Récolte : avril-mai alors qu'ils sont encore peu gros. —
CH.		(2) Semer sur couche de 20° environ en pépinière. Ils seront plantés en mars-avril, sur vieille couche, ou sur coteière, ou même en plein carré (récolte : mai-juillet avant qu'ils montent à graines). Toutes variétés.
CH.		POIS : (1) Semer sur couche, en place, 4 rayons espacés de 35 cent. et profonds de 8 à 10. Sur les 3 petits bilions ainsi formés, planter des Laitues. Aérer le plus possible, et enlever les châssis lorsque la température extérieure est bien rétablie vers 15° (récolte : mai-juin). Variétés : <i>P. nain très hâtif à châssis</i> , <i>P. nain très hâtif d'Annonay</i> , <i>P. Petit Provençal</i> , <i>P. ridé Merveille d'Amérique</i> .
		(2) Semer en pleine terre, en place, sur coteière bien exposée (récolte : juin). Variétés : <i>P. train très hâtif d'Annonay</i> , <i>P. extra-hâtif à demi-ramés</i> , <i>P. Express à longue cosse</i> , <i>P. Express</i> , <i>P. Caraclacus</i> , <i>P. Michaux dit Sainte-Catherine</i> .
CH.		POMMES DE TERRE GERMÉES : Planter sur couche en poquets de 10 cent. de profondeur, espacés de 20 cent. en tous sens. Recouvrir les tubercules de terre, au fur et à mesure que le feuillage se développe, ce qui forme une petite butte à chaque pied. Aérer le plus possible. Recouvrir de paillassons la raiat, pour maintenir 5 à 6° constamment. Surélever les coffres lorsque le feuillage atteint le verre (récolte : mars-avril). Variétés : <i>P. del. Victor</i> , <i>l'. de t. Express</i> , <i>P. de t. Belle de Fontenay</i> .
CH.		RADIS : Semer sur couche, en place, à la volée, parmi d'autres cultures : Carottes, Laitues, etc... : recouvrir très légèrement les graines de terreau et appuyer le sol. Variétés à forcer très hâtives pour cette saison : <i>R. à forcer rond rose à bout blanc</i> , <i>R. à forcer demi-long écarlate très hâtif</i> , <i>R. à forcer Caudry</i> .
CH.		ROMAINES : Voir Laitues.
CH.		TOMATES : Semer sur couche de 16 à 20°, en pépinière, repiquer sur couche et planter en mars, sur couche, 6 à 9 pieds par châssis, parmi les Laitues de primeur (récolte : Variétés très hâtives et dont les fleurs fécondent facilement : <i>T. rouge Pierrette</i> , <i>T. de Marmande</i> , <i>T. Reine des Hâtives</i>).
	P.T.	WITLOOF : Forcer les racines (voir novembre) (récolte : février).

LE JARDIN D'AGRÈMENT

TRAVAUX DIVERS. — Au dehors : Labourer les parterres, détruire les gazons usés ou défectueux en labourant l'emplacement. Préparer les composts qui serviront dans le courant de l'année aux rempotages ; tailler les haies.

Au dedans : Réparer les outils et le matériel en général.

FLEURS

SERRES : Les couvrir de bonne heure. Veiller attentivement au maintien de la température nécessaire et aérer pendant les heures chaudes de la journée. Arroser très modérément le matin afin d'éviter la pourriture : dans l'arrosage des plantes, diriger exclusivement l'eau sur la surface de la terre, sans qu'il s'en égare dans les jointures des feuilles. Nettoyer les plantes. Placer en pleine lumière celles qui vont fleurir. La maladie dite « la toile » est particulièrement à craindre, surtout sur les jeunes semis qui n'ont pas été suffisamment aérés.

Rentrer en serre chaude les plantes bulbeuses préparées pour le forçage, telles que : *jacinthes*, *jonquilles*, *muguet de mai*, *narcisses* et toutes variétés de *tulipes* se prêtant à la culture forcée. Rentrer et chauffer, pour les mettre en végétation, les plantes-mères nécessaires à la multiplication des jeunes boutures, en prévision de l'ornement des corbeilles et massifs pour la décoration estivale, telles que : *alternanthera*, *coleus*, *vesine*, *anthémis*, *fuchsia*, *pelargonium*, etc. Commencer à forcer les *lilium auratum*, *longiflorum*, *japonium* et *lancifolium*, *amaryllis hybride de Vittata*, *astilbe* (*Hoteia*) *lilas*.

Semer : *bégonia*, *canna*, *coleus*, *gloxinia*.

Les *aillets* qui n'ont pas été pincés depuis le mois d'août sont rentrés en serre tempérée. Pour obtenir de grosses fleurs, il faut conserver seulement le bouton terminal sur chaque tige et supprimer les autres boutons latéraux.

Rempoter : *cinéraire*, *hortensia*, *primevère*.

CHASSIS. — Aérer le plus possible, pendant les heures chaudes. Surveiller l'état des réchauds qui doivent contribuer à maintenir la chaleur des couches. Les plantes à tissu tendre, telles que



JANVIER (suite)

coleus, etc... sont difficiles à conserver, il convient de craindre fort à leur sujet l'excès d'humidité.

Semer sous châssis, pour hâter leur floraison, les espèces suivantes. qui seront plantées en pleine terre en mai pour fleurir la même année : *centaurée candidissima*, *chrysanthème vivace*, *dahlia*, *œillet*, *Marguerite*, *pervenche de Madagascar*, *salvia splendens*.

PLEINE TERRE. — Planter (si la terre n'est pas gelée) *anémones*, *renoncles*, *giroflées*, *myosotis*, *pâquerettes*, *pensées*.

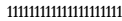
ROSIERS. — Habiller, puis praliner les racines et enfin mettre en jauge les *Eglantiers* destinés à être greffés.

Labourer les parterres qui seront plantés de rosiers.

CHRYSANTHÈMES. — Lorsque les chrysanthèmes sont déflorisés, les rabattre t 15 cent. au-dessus du sol. Placer ensuite les pots en orangerie, en leur donnant toujours le plus d'air et de lumière possible. Température : 2 à 8°.

Préparer les composts pour les futurs repotages. (Voir la composition des composts au chapitre spécial des chrysanthèmes).

Les boutures pour plantes *renoncimens* (portant 25 à 50 fleurs) se font en décembre-janvier.



GAZONS

Débarrasser les vieux gazons de La mousse qui les envahit (épandre 100 grammes de sulfate de fer neige par mètre carré, puis 15 jours après, enlever les mousses avec un *râteau*). Si les *prêles* et *joncs* sont abondants, il est bon de répandre 10 *kilogs* de scories de déphosphoration par are.

ARBRES D'ORNEMENT

Labourer les massifs d'arbustes avec une fourche à dents plates, ce qui évite de couper les racines.

Elaguer les grands arbres.

Planter les espèces caduques (espèces qui perdent leurs feuilles avant l'hiver).

Semer *Bouleau*.

Stratifier *Micocoulier*, *Retinospora*.

Tailler, lorsqu'il ne gèle pas, les arbres et arbustes, sauf les espèces qui fleurissent au printemps.

ARBRES FRUITIERS

Labourer avec une fourche à dents plates pour ne pas couper les racines.

Planter et transplanter lorsqu'il ne gèle pas.

S'il fait doux, tailler les arbres fruitiers à pépins (*Pommier*, *Poirier*, etc...); mieux vaut attendre mars et avril pour les sujets vigoureux et palisser les jeunes arbres.

Badigeonner les arbres à la chaux, après qu'ils ont été taillés. Ce badigeonnage détruit les larves d'insectes déposés dans l'écorce.

Débarrasser les vieux arbres, par grattage, des mousses, lichens.

PLANTES D'APPARTEMENT

En hiver, leur donner le plus de jour possible, et s'il fait beau, aérer pendant les heures chaudes. La poussière sur les feuilles est extrêmement nuisible aux plantes ; il faut donc les laver chaque semaine avec de l'eau tiède ; mais il ne faut pas les exposer à l'eau glaciale de la pluie.

Arroser les plantes avec de l'eau tempérée et non calcaire; autant que possible, ne pas laisser séjourner l'eau dans les soucoupes ou assiettes, qui sont placées sous les pots. S'assurer que les pots contenant les plantes sont bien drainés pour éviter la pourriture des racines.

Eviter les changements brusques de température ; il ne faut pas placer les plantes près des calorifères, cheminées et autres sources de chaleur.

PRODUITS DU JARDIN BONS A CONSOMMER

L'ail, *les oignons* et *les échalotes* rentrés l'été et conservés au grenier ainsi que les haricots en grains secs.

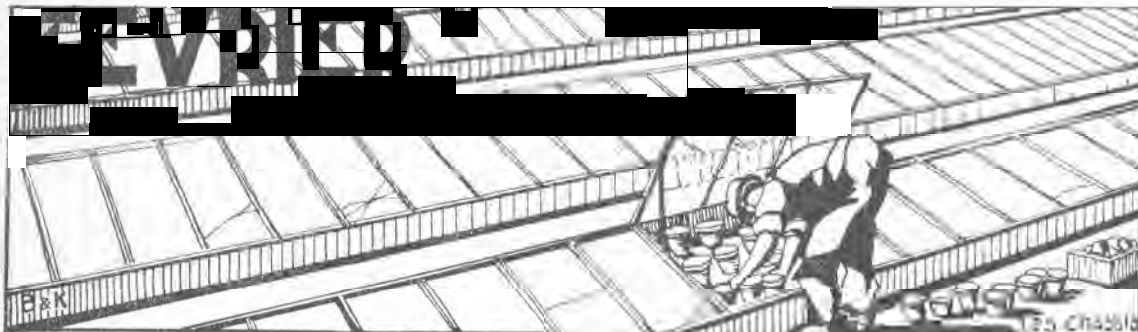
la cave ou les silos fourniront les légumes suivants, rentrés ou enterrés en novembre : *betteraves rouges à salade*, *carottes*, *céleris en branches*, *céleris-raves*, *barbes de capucin*, *chicorées*, *endive de Bruxelles*, *choux-raves*, *choux-navets*, *navets*, *panais*, *pommes de terre*. *les courges* et *potirons* sont conservés au fruitier.

On pourra encore récolter dans le jardin : *les choux de Bruxelles*. *choux de Milan gros des vertus*, *choux quintal*, etc... : ces derniers mis en jauge ; *les stachys tuberculifera*, *mâche*, *poireaux*, *galsijis*, *scorsonères*, *thym* et *topinambours*.

Sous châssis froid, on a pu conserver : *du cerfeuil*, *des scaroles*, *des chicorées Irisées d'hiver*, *de l'oseille* et *du persil*.

Le fruitier fournira diverses espèces de *Poires*, *Pommes* et du *raisin*.



Chassis **PL** terre

LÉGUMES

CH.		Les soins généraux à donner aux couches sont les mêmes qu'en janvier.
P. T.		Les opérations en pleine terre (<i>semis, plantations</i>) à exécuter en février se font de préférence dans les endroits les plus sains et les mieux exposés du jardin.
		Fumer et labourer les côtières ; elles joueront un rôle important en mars.
		Biner soigneusement les cultures plantées à l'automne (<i>Choux, Laitues, Oignons, Epinards, etc...</i>).
P. T.		AIL : Planter en pleine terre, en place (récolte : juillet) (voir mars).
P. T.		ARTICHAUTS : Chaque fois qu'il fait beau, enlever la litière qui les protège. Recouvrir le soir. L'Artichaut craint moins le froid que le manque d'air et l'excès d'humidité.
CH.		ASPERGES : (1) Forçage des plantations spécialement aménagées à cet usage en pleine terre (récolte: mars-avril).
P. T.		(2) Planter en pleine terre, en place, en terrain spécialement aménagé d'avance (récolte: 3e année).
P. T.		(3) Fumer et labourer le carré d'Asperges en exploitation.
CH.		AUBERGINES : Semer sur couche, en pépinière. Planter sur couche de 18 à 200 en mai (récolte : juillet-septembre). Variétés hâtives : <i>A. violette longue hâtive, A. violette très hâtive de Barbenant.</i>
P. T.		BARBE DE CAPUCIN : Arracher et faire blanchir en cave de préférence (récolte: mars) (voir culture en janvier).
CH.		BASILICS : Semer sur couche, en pépinière. Repiquer ou mettre en pots en mars (récolte: avril-juillet). Toutes variétés.
CH.		CAROTTES : Semer sur couche, en place (récolte : mai). Variétés : <i>C. rouge à forcer Parisienne, C. rouge très courte à chassis, C. rouge Bellot, C. rouge demi-longue d'Amsterdam.</i>
CH.,		CÉLERIS A COTES : Semer sur couche, en pépinière; repiquer sur couche et planter en mai sur vieille couche (récolte : juillet-août). Variétés : <i>C. plein blanc premier, C. plein blanc doré, C. doré Barbier.</i>
CH.		CÉLERIS RAVES : Semer sur couche, en pépinière. Même culture que Céleris (récolte: août). Variétés hâtives: <i>C. rave pomme à petite feuille, C. rave d'Erfurt.</i>
CH.		CERFEUILS : (1) Semer sur couche, en place (récolte : février-mars).
P. T.		(2) Semer en pleine terre, en place, depuis le 15 février, h exposition chaude et abritée (récolte : avril).
P. T.		CERFEUIL TUBÉREUX : Semer en pleine terre, en place les graines stratifiées (récolte : juillet).
CH.		CHICORÉES FRISÉES : (1) Semer sur couche très chaude, en pépinière. Planter en avril-mai sur vieille couche ou côtière (récolte : mai-juin). Voir variétés en janvier.
CH.		(2) En fin février, planter sous châssis (28 ou 30 plants par châssis) les Chicorées frisées semées sur couche en janvier (récolte : mars-avril).
CH.		CHOUX : (1) Semer sur couche, en pépinière. Planter en avril (récolte : juin). Variétés indiquées en janvier et <i>Ch. de Milan Lépreux, Ch. de Milan coeur de bœuf frisé.</i>
P. T.		(2) Planter en pleine terre, depuis le 15 février, les Choux de printemps semés en août-septembre et qui n'auraient pu être plantés en septembre-novembre (récolte : mai-juin).
CH.		CHOUX FLEURS : (1) Semer sur couche, en pépinière, repiquer ensuite sous châssis et planter en pleine terre, à bonne exposition, en mars-avril (récolte : juillet-août). Variétés de pleine saison : <i>Ch. El. Lenormand à pied court, Ch. El. Maltais.</i>

FÉVRIER (suite)

Châssis	Pl. terre	
CH.		(2) Planter sous châssis chaud le plant de Choux-fleurs très hâtifs semé en septembre sous châssis froid (récolte : mai). — Planter 4 Choux-fleurs par châssis, 2 en haut et 2 en bas. De cette façon, les Choux-fleurs trouveront plus tard, dans la terre des sentiers, les éléments riches nécessaires à leur bonne végétation.
	P. T.	CHOUX BROCOLIS : Les Choux qui avaient été mis en jauge en novembre dernier sont replantés à 80 cent. en tous sens, avec une forte fumure entre les rangs. Ils vont donner leur pomme de mars à mai.
CH.		CONCOMBRES : Semer sur couche chaude de 25 à 300 cent. ; repiquer sur couche chaude et planter en mars sur couche chaude de 220. Maintenir Pair humide (récolte : mai-juin). Variétés à forcer : <i>C. blanc long parisien</i> , <i>C. vert long maraîcher</i> , <i>C. vert long Rollisson à Télégraph</i> .
CH.		CRESSON ALÉNOIS : Semer sous châssis, en terre humide; aérer aussitôt la levée et planter en terre riche en humus à 10 ou 12 cent. de distance.
	P. T.	ÉCHALOTE : Planter en pleine terre, en place (récolte : juillet) (voir mars).
CH.		EPINARDS : Semer sur couche (récolte : mars-avril). Voir variété et culture en janvier.
	P. T.	FÈVES : (1) Semer en pleine terre, en place (récolte : juin-juillet). Toutes variétés.
CH.		(2) Planter sur couche chaude de 120 environ les Fèves semées en janvier.
CH.		FRAISIERS : Placer sur couche chaude les Fraisiers préparés en pots en septembre (récolte : avril-mai). Voir variétés en janvier et ajouter la <i>Fraise Général Chanzy</i> qui ne réussit bien que forcée en février. La culture forcée en février peut être réussie par beaucoup d'amateurs.
CH.		HARICOTS : Semer en pots placés sur couche chaude (250 cent.) (récolte : avril-mai). Variétés : <i>H. noir de Belgique</i> , <i>H. flageolet nain triomph</i> des châssis, <i>H. nain du Bouscat</i> .
CH.		LAITUES POMMÉES DE PRINTEMPS ET ROMAINES : (1) Seiner sur couche, soit à la volée parmi d'autres cultures, soit en pépinière ; repiquer sur couche et planter fin mars, en pleine terre, à bonne exposition. Variétés indiquées en novembre.
CH.		(2) Planter sur couche le plant semé en septembre-octobre et conservé à froid sous cloches (récolte : avril-mai). Habituellement , on établit, pour ces Laitues, une couche chaude spéciale sur laquelle sont dressés 3 rangs de cloches. Au centre de chaque cloche est plantée une Romaine entourée de 3 ou 4 Laitues. Extérieurement, dans l'espace libre entre les cloches, contreplanter 2 rangs de Romaines par rang de cloches.
CH.		(3) Mettre en place sur couche, la Laitue semée sur couche en janvier.
	P. T.	Dans le courant de février donner progressivement de l'air aux cloches sous lesquelles les Laitues ont été repiquées en pépinière de réserve en novembre (semis d'octobre); puis enlever complètement les cloches pour durcir le plant. Fin février , mettre en place ces plants, en pleine terre, à bonne exposition (récolte : mai). Par exception, ne pas arroser après cette plantation. Projeter un peu de paille en cas de forte gelée. (Ne pas planter après le 1 ^{er} mars, le plant risquerait de monter à graines.)
	P. T.	LAITUES D'HIVER : Biner soigneusement les Laitues d'hiver plantées en septembre-octobre.
CH.		MELONS : Semer sur couche chaude de 20 à 25 cent. Placer 3 à 4 graines par godets enterrés dans la terre de la couche. Ne conserver que le meilleur plant. Repiquer sur couche chaude. Planter sur couche chaude en mars, 3 pieds par châssis (récolte : mai-juin). Variétés : <i>M. Prescott hâtif à châssis</i> , <i>M. Cantaloup noir des Carmes</i> , <i>M. Cantaloup de Belle garde</i> .
CH.		NAVETS : Semer sur couche, en place (récolte : mai-juin). Donner le plus d'air possible. Maintenir constamment frais et éviter les coups de soleil pour que les Navets ne montent pas à graines. Le plus souvent, les maraîchers font de petite trous espacés de 10 cent. en tous sens, dans lesquels ils placent 2 ou 3 graines par trou. Parla suite, un seul Navet est conservé. Le Navet se repique fort bien dans le terreau doux et chaud des couches. Variétés : <i>N. d'forcer demi-long blanc à châssis</i> , <i>N. de Milan blanc</i> , <i>N. de Milan rouge</i> .
CH.		OIGNONS BLANCS NATIFS : (1) Semer sur couche, en place (récolte : mai-juin). Ce semis n'est utile que si les oignons blancs semés en août-septembre, en pleine terre, ont disparu pendant les froids. La culture en est assez difficile, parce que les Oignons fondent souvent, ou qu'ils s'emporent en feuilles sans former de bulbes. Variétés : <i>O. blanc extra-hâtif</i> de Barletta, <i>O. blanc tris hâtif</i> de la Reine, <i>O. blanc hâtif</i> de Nocera.
	P. T.	(2) Planter en pleine terre, en place, à bonne exposition, depuis le 15 février, le plant d'Oignon blanc semé en septembre et qui a été conservé jusque-là en pépinière, n'ayant pu être planté avant les gelées (récolte : avril-juin.)
	P. T.	(3) Biner soigneusement le semis d'Oignon blanc hâtif exécuté en place, en pleine terre, en août-septembre dernier.
	P. T.	OIGNONS JAUNES : Semer en pleine terre, en place, depuis le 15 février l' <i>O. jaune paille des Vertus</i> (récolte : juillet).
	P. T.	OIGNON JAUNE de Mulhouse en bulbes : repiquer en pleine terre, à partir du 15 février ; ils donneront de très gros bulbes eu juin.

Châssis		PI. terre	
	P. T.	PANAIS :	Semer en pleine terre, en place (récolte : juin-novembre). Toutes variétés.
	P. T.	PERSILS :	Semer en pleine terre, en place, depuis le 15 février, à bonne exposition (récolte : mai-automne). Toutes variétés.
CH.		PIMENTS :	Semer sur couche, en pépinière ; repiquer sur couche en mars et planter sur vieille couche en mai (récolte : août : toutes variétés).
	P. T.	PISSENLITS	en pleine terre : les recouvrir de 10 cent. de terre, pour les faire blanchir.
CH.		POIREAUX :	(1) semer sur couche, en pépinière. Planter en mai en pleine terre, récolte depuis juin. Le meilleur semis pour récolter tout l'été, et obtenir au printemps suivant des plants énormes. Variétés : 15 pour consommer l'été <i>P. jaune du Poitou, P. gros court d'été; 2°</i> pour subir l'hiver en pleine terre: <i>P. gros de Gennevilliers, P. long dur de Mézières, P. très gros de Rouen, P. monstrueux de Carentan.</i>
	P. T.	(2) Les mêmes variétés	peuvent être semées en pleine terre sur coteière.
CH.		POIS (1)	Semer sur couche de 12' cent. environ, en pépinière. Ce semis remplace celui qui a été exécuté en novembre en pleine terre, et qui souvent ne réussit pas. Lorsque les grains sont germés, il faut donner de l'air le plus souvent possible pour endurcir le plant. Planter fin mars sur coteière bien exposée (récolte : mai-juin). Variétés : <i>P. nain très hâtif à châssis P. nain très hâtif d'Annonay, P. Petit Provençal, P. Merveille d'Amérique.</i>
	P. T.	(2) Semer en pleine terre, en place, à	bonne exposition (récolte : juin). Variétés : <i>P. nain très hâtif d'Annonay, P. Petit Provençal, P. Caradacus.</i>
CH.		POMMES DE TERRE GERMÉES :	Planter sur couche, en place (récolte : avril-mai). Voir culture et variétés en janvier.
CH.		RADIS ■ (1)	semer sur couche, en place (récolte : mars). Toutes variétés de Radis à forcer. Voir culture en janvier.
	P. T.	(2) semer en pleine terre, en place, depuis le 15 février, à	exposition chaude et abritée (récolte : avril). Variétés à pré férer : <i>R. à forcer Gaudry, R. rond écarlate à grand bout blanc, R. à forcer rouge Globe.</i>
CH.		ROMAINES :	Voir Laitues.
CH.		TOMATES :	Semer sur couche chaude, en pépinière (récolte : juin-août.) Voir culture et variétés en janvier.
	P. T.	TOPINAMBOURS :	Planter en pleine terre, depuis le 15 février (récolte : novembre-mars).
	P. T.	WITLOOF :	forcer les racines (voir novembre). Récolte : mars.

FÉVRIER (suite)

LE JARDIN D'AGRÈMENT

TRAVAUX DIVERS. — Au dehors : Continuer les labours, rouler les fumiers et brasser les composts, nettoyer les arbres de leur bois mort et supprimer les branches inutiles.

Mettre en état les bordures de *buis, oeillet mignardise, violette, saxifrage, statice, campanule carpatica, etc.*

FLEURS

"ERRES. — Aérer davantage s'il y a quelques belles journées et donner toujours beaucoup de lumière aux plantes en fleurs. Continuer à veiller au maintien de la température nécessaire à chaque serre ; le soleil devenant plus fort, on peut donner quelques arrosages. Si certaines plantes s'étioient, les passer dans un local moins chauffé et modérer le chauffage pendant les heures chaudes de la journée.

Semer : *bégonia, canna, coleus, gloxinia, heliotrope, lantana lobélia, médéola, musa, pétonia, primevère obovée, rose multiflore streptocarpus, tabac colosse.*

Rempoter les plantes pour fleurs en pots : les *Palmiers, Fou-gères* pour décorations d'appartements. C'est une excellente époque pour transplanter les plantes en pots plus grands.

Rempoter aussi, en bon compost, les *datura fastuosa, hibiscus*

Sinensis, plumbago Capensis, Solanum Wendlandii, etc... qui seront ensuite mis en pleine terre en mai-juin.

Maintenir les *Fougères, Palmiers*, en pleine végétation, en leur continuant arrosages et engrais.

Mettre en végétation, en serre, les bulbes de *achimènes, amar-ryllis, caladium du Brésil, gloxinia, lis, tubéreuse.*

Bouturer en serre ou sous-châssis : *anémis, bégonia, fuchsia, heliotrope, irésine, coleus, plumbago, lantana, abutilon*, dont on aura rentré les pieds mères auparavant en serre tempérée.

En février commencer les boutures de *géranium* en serre, ou simplement sur couches.

Elles sont prises sur les vieilles plantes rentrées à l'automne dernier, ou bien sur des boutures élevées spécialement en août pour servir de pieds-mères. Préparer un bon compost de 1/3 bonne terre de jardin, 1/3 terreau de feuilles, 1/3 terreau de couche bien décomposé. Planter dans des godets de 8 cent. de diamètre.

Il n'est pas utile non plus de bouturer trop tôt, parce que les plantes s'étioient et souffrent avant de pouvoir être plantées en pleine terre en mai-juin. En quelque sorte, il vaut même mieux mettre simplement en végétation les pieds-mères de ces espèces pour bouturer en mars.

Repiquer aussi les *cyclamens* qui ont été semés en novembre, et les *bégonias* semés en janvier.

FÉVRIER (suite)

CHASSIS. — Nettoyer les plantes lorsqu'il ne gèle pas; enlever les feuilles mortes, moisies, pour éviter la propagation des maladies cryptogamiques.

Renforcer les réchauds s'il y a lieu, et ne pas ménager les ouvertures pendant la nuit.

Repiquer sous châssis (sur bonne couche et en godets) les boutures de janvier qui sont ratinées, et les semis précités lorsqu'ils auront 3 ou 4 feuilles.

Semer sous châssis, pour hâter la floraison, les plantes suivantes qui seront plantées en pleine terre en mai pour fleurir la même année. Cependant il ne faut pas non plus semer trop tôt, parce que les plantes s'étiolent et souffrent avant de pouvoir être plantées en pleine terre, en mai-juin : *centaurée candidissima*, *cinéraire maritime*, *cobée*, *dahlia*, *eccremocarpus*, *gaillarde peinte*, *giroflée annuelle*, *Eillet Marguerite*, *penstemon*, *pervenche de Madagascar*, *pétunia*, *salvia splendens*, *stevia*, *verveine*, *wigandia*.

PLEINE TERRE. — Planter en pleine terre, lorsqu'il ne gèle pas, les plantes vivaces et les plantes bisannuelles qui ne l'ont pas été à l'automne.

Semer en pleine terre les espèces suivantes par temps favorable, terrain sain et bien exposé ; ce semis avancera sensiblement l'époque de la floraison : *centaurée barbeau*, *coquelicot*, *Julienne de Mahon*, *nigelle*, *pavot annuel*, *ped d'alouette annuel*, *pois de senteur*.

ROSISERS. — Activer labours et défoncements. Vers fin février planter les variétés rustiques et vigoureuses, et par temps doux découvrir les capuchons qui protègent les rosiers de la gelée. Tailler les variétés rustiques.

CHRYSANTHÈMES. -- Entretenir les pieds-mères dans les meilleures conditions. Bouturer sous châssis les variétés *quiseront* cultivées pour la très grande fleur ou en spécimens, standards, etc. C'est le plus souvent en février que sont bouturés les chrysanthèmes.

Les boutures enracinées recevront le plus d'air possible.

Repoter les boutures faites en décembre.

Continuer et activer la préparation des composts.



GAZONS

Découper au cordeau les bordures de gazon qui sont à conserver. Bécher les pelouses que l'on désire refaire ; ensemercer, re-seauser.

Détruire les mousses, prêles, joncs. (Voir en janvier.)

ARBRES D'ORNEMENT

Continuer de bêcher les massifs d'arbres et d'arbustes, lorsque la taille est faite.

Tailler les arbustes en rideaux, haies, pyramides, etc... tels que *Buis*, *Fusains*, *Lierres*, *Troènes*.

Tailler court les arbres qui fleurissent sur le bois de l'année, tels que *Baguenaudier*, *Bignonia*, *Buddleia*, *Caryoptéris*, *Sumac*, *Sureau*, *Symphorine*, *Vit ex*, *Hydrangea*, *Tamaris*, *Ceanothus*, *Hedysarum*, etc...

Mais ne taillez pas les *Deutzia*, *Seringats*, *Forsythia*, *Ribes*, *Boule-de-Neige*, *Berberis*, *Weigelia*, etc... qui fleurissent sur le bois de l'année précédente. Vous les taillerez seulement après leur floraison.

Planter les arbustes à feuilles caduques et préparer la plantation des arbustes de terre de bruyère. Les arbres à feuilles caduques qui n'ont pu être plantés à l'automne, peuvent être plantés en février, après les gelées.

Semer : *Gainier*, ainsi que les graines stratifiées depuis l'automne précédent de *Cenistier*, *Merisier*, *Ste-Lucie*, *Sorrier* et celles des *Pêchers* qui commencent à germer.

ARBRES FRUITIERS

Continuer les fumures et labours.

Planter les arbres qui n'ont pu être plantés à l'automne. L'époque est favorable pour la plantation dans les terres humides, fortes ou trop froides.

Tailler, lorsqu'il ne gèle pas : *Poirier*, *Pommier*, *Framboisier*, *Groseillier*, puis, à partir du 15 février : *Cerisier* et *Prunier*.

Placer des auvents au-dessus des Pêchers pour abriter leur floraison.

Emousser et sulfater le tronc des vieux arbres ; le chaulage des arbres fruitiers doit être terminé fin février.

PLANTES D'APPARTEMENT

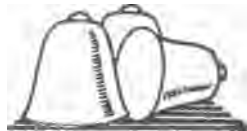
Si le temps le permet, aérer pendant les heures chaudes; leur donner le plus de jour possible. La poussière sur les feuilles est extrêmement nuisible aux plantes ; il faut donc les laver chaque semaine avec de l'eau tiède, mais il ne faut pas les exposer à l'eau glaciale de la pluie.

Arroser les plantes avec de l'eau tempérée et non calcaire ; s'assurer que les pots sont bien drainés et ne pas laisser séjourner d'eau dans les soucoupes placées sous ces pots.

Eviter les changements brusques de température.

PRODUITS DU JARDIN BONS A CONSOMMER

En outi e des produits déjà précités le mois précédent, les châssis commencent à donner des *asperges forcées*, du *cerfeuil*, des *laitues*, *crêpes*, des *épinards* et des *radis*, ainsi que des *fraises forcées*.





Châssis Pl. terre

- CH. Veiller à régulariser la température des couches pour atténuer les brusques changements de ce mois. Le jour, donner de l'air le plus longtemps possible afin d'éviter que les plantes s'étioient et aussi pour les durcir avant leur plantation en pleine terre. Protéger avec soin la nuit, avec des paillassons, litière, etc.
- P. T. S'il est nécessaire, protéger les cotières avec des paillassons. Arroser pendant les heures chaudes, s'il y a beaucoup de hèle.
Refaire les bordures (*Ciboule, Civette, Thym*, etc.).
Fin mars, il est très bon de répandre légèrement entre les cultures une petite quantité de nitrate de soude (1 à 2 kilos par are). Biner ensuite : ce procédé donne un stimulant à la végétation.
- P. T. AIL : Planter en pleine terre, en place (récolte: juillet-août). Planter de préférence en bordure de la planche où seront semés les Oignons. Ces plantes réclament les mêmes soins l'été.
- P. T. ARROCHE : Semer en pleine terre, en place (récolte : mai-juin).
- CH. ARTICHAUTS : (1) Planter sur couche, en godets, les oeillets d'Artichaut. Ils seront plantés en pleine terre en avril-mai. La reprise est ainsi plus certaine (récolte : septembre-octobre).
- P. T. (2) Planter en pleine terre, en place, dans la deuxième quinzaine de mars (récolte : septembre-octobre). Placer 2 oeillets par touffe.
- P. T. (3) Les vieilles plantations en exploitation sont débarrassées de leur litière. Défaire les buttes de terre qui les protègent. Détacher les oeillets et ne conserver que les 3 plus beaux à chaque touffe. Fumer et labourer.
- P. T. ASPERGES : Planter en pleine terre, en place, en terrain spécialement aménagé d'avance (récolte : 3e année). La meilleure époque.
- CH. AUBERGINES : Semer sur couche, en pépinière. Planter en mai sur vieilles couches (récolte : juillet-septembre). Toutes variétés.
- CH. BASILICS : Semer sur couche, en pépinière. Planter ou mettre en pots en avril (récolte : mai-août). Toutes variétés.
- CH. CAROTTES : (1) Semer sur couche, en place (récolte : juin). Variétés indiquées en janvier. En cette saison on sème souvent sur vieille couche, sans châssis, mais avec une couverture de paillassons la nuit.
- P. T. (2) Semer en pleine terre en place, à chaude exposition (cotières) depuis le 20 mars. Variétés hâtives et de bon rendement : *C. rouge courte améliorée, C. rouge demi-longue d'Amsterdam* (récolte : juin-juillet). Dans ces Carottes, on sème fréquemment des Radis et on contreplante des Laitues et Romaines.
- CH. CÉLERIS A COTES : Semer sur couche, en pépinière, repiquer sur couche et planter en juin sur vieille couche (récolte : août-septembre.) Variétés : *C. plein blanc Premier, C. plein blanc doré, C. doré Barbier*.
- CH. CÉLERIS-RAVES : Semer sur couche, en pépinière. Même culture que Céleris à côtes (récolte : août-septembre). Variétés hâtives : *C. rave pomme à petite feuille, C. rave d'Erfurt, C. rave très hâtif des Marchés*.
- P. T. CERFEUILS : Semer en pleine terre, en place. Exposition chaude et abritée (récolte : avril-mai).
- P. T. CERFEUIL TUBÉREUX : Semer en pleine terre, en place, les graines stratifiées (récolte : juillet-août).
- CH. CHICORÉES FRISEES ET SCAROLLES : (1) Semer sur couche très chaude, en pépinière; repiquer 15 jours après sur couche et planter en avril en pleine terre (récolte : juin). Variétés : *Ch. frisée fine d'été ou d'Italie, Ch. frisée de Louviers, Ch. scarole ronde verte à cœur plein*.
- CH. (2) Planter les vieilles tanches de préférence et, au besoin, en pleine terre à chaude exposition, le plant semé fin février-mars (récolte : mai-juin).

M A R S (suite)

Châssis	Pl. terre	
	P. T.	CHICORÉES SAUVAGES : Semer en pleine terre, en place, les Chicorées sauvages pour salade (récolte : mai-octobre).
CH.		CHOUX : (1) Semer sur couche, en pépinière, les variétés indiquées en janvier.
CH.	P. T.	(2) Planter sur vieille couche, ou en pleine terre, le plant provenant des semis d'août et septembre hiverné sous châssis froid (récolte : avril-juin). On peut aussi mettre en place fin mars le plant semé en janvier (récolte : mai-juin).
	P. T.	(3) Semer en pleine terre, en pépinière: 1 ^o Variétés hâtives (récolte: juin-août) : <i>Ch. Express, Ch. d'Étampes, Ch. Cœur de bœuf gros des Vertus, Ch. Joanel hâtif, Ch. Marché de Copenhague., Ch. Gloire d'Enkhuizen, Ch. de Milan Lépreux, Ch. de Milan Cœur de bœuf frisé</i> ; 2. Variétés de moyenne saison (récolte: août - octobre): <i>Ch. de Saint-Denis, Ch. de Brunswick, Ch. Quintal d'Alsace, Ch. de Milan court hâtif, Ch. de Milan Tête de fer, Ch. de Milan d'Aubervilliers, Ch. de Milan gros des Vertus</i> ; 3. Choux de Bruxelles (récolte : octobre-hiver).
CH.	P. T.	CHOUX FLEURS : (1) Semer sur couche, en pépinière, ou même en pleine terre, à bonne exposition, pour planter en avril-mai : 1. toutes les variétés de moyenne saison; 2 ^o Choux-fleurs tardifs: <i>Ch. Fl. géant d'automne de Veitch, Ch. Fl. géant de Naples hâtif</i> (récolte : septembre - novembre).
CH.	P. T.	(2) Planter sur couche le plant provenant des semis d'août et septembre (récolte: juin), ou celui provenant des semis de janvier (récolte : juin). Planter 4 Choux-fleurs par châssis, 2 en haut, 2 en bas ; de cette façon, les plants trouveront plus tard, dans la terre des sentiers, les aliments qui leur sont nécessaires. Cette plantation peut aussi s'exécuter en pl. sur terre parmi Carottes, Laitues, Radis, etc... ; elle produira 3 à 4 semaines après celle faite sur couche.
	P. T.	CHOUX BROCOLIS : Replanter, dans un terrain bien fumé et à 80 cent. en tous sens, les Choux mis en jauge en novembre dernier. Production d'avril à juin.
	P. T.	CHOUX RAVES : Semer en pleine terre, en place (récolte : juillet-août). Toutes variétés.
	P. T.	CIBOULE : Semer en pleine terre, en place (récolte : juin-printemps), et planter des touffes (récolte : été-automne)
	P. T.	CIBOULETTE : Planter en pleine terre, en place (récolte : avril-été).
CH.		CONCOMBRES: (1) Semer en pots, sur couche chaude de 25° à 30 ^o cent., repiquer en pots sur couche et planter en avril-mai, sur vieille couche, ou à chaude exposition. Protéger avec des cloches blanchies (récolte : juin-juillet). Toutes variétés.
CH.		(2) Planter sur couche chaude le plant provenant des semis de février (récolte : mai). Placer 2 pieds par châssis.
	P. T.	CRESSON ALÉNOIS : Semer en pleine terre, en place, à exposition chaude et abritée (récolte : avril).
	P. T.	CRESSON DE FONTAINE : Semer en pleine terre, en terrain irrigable ou très humide (récolte : août-octobre).
	P. T.	CROSNE DU JAPON (<i>Stachys tuberifera</i>): Planter en pleine terre en poquets profonds de 10 cent. et distants de 35, à raison de 3 tubercules par poquets (récolte : novembre-mars).
	P. T.	ÉCHALOTE : Planter en pleine terre, en place, de préférence en bordure de la planche où sont semés les Oignons. Ces plantes réclament les mêmes soins en été (récolte : juillet).
		ÉPINARDS : Semer en pleine terre, en place, soit en rayons, soit la volée parmi Chicorées, Laitues, etc... Ce semis est destiné à remplacer les <i>Epinards</i> d'automne qui vont monter à graines en avril mai (récolte : mai-juin). Variétés : <i>E. Triomphe, E. d'été vert foncé.</i>
		ESTRAGON : Planter en pleine terre (récolte : été-automne).
	P. T.	FÈVES : Semer en pleine terre, en place (récolte : juin-juillet). Toutes variétés.
	P. T.	FRAISIERS : Planter en pleine terre, en place (récolte parfois à l'automne).
CH.		HARICOTS : Semer en pots placés sur couche chaude (25 ^o cent.) (récolte : mai-juin). Voir les variétés en février.
CH.		LAITUES POMMÉES DE PRINTEMPS : (1) Semer sur couche en pépinière, et planter en avril en pleine terre (récolte : juin). Variétés indiquées en novembre.
	P. T.	(2) Planter en pleine terre, à bonne exposition, le plant provenant des semis en février.
	P. T.	LAITUES POMMÉES D'ÉTÉ ET D'AUTOMNE — L. ROMAINES : Semer en pleine terre, en place ou en pépinière (récolte : juin-septembre). Toutes variétés.
CH.	P. T.	LAITUES POMMÉES D'HIVER : Planter sur vieilles couches, ou sur coteière bien exposée, le plant provenant des semis d'octobre. Généralement, cette plantation s'opère ainsi : sur la coteière où viennent d'être semées les Carottes, placer 3 ou 4 rangs de cloches sous lesquelles sont plantées au centre une Romaine entourée de 3 Laitues. Extérieurement aux cloches, dans les espaces libres entre elles, planter soit 2 rangs (le Romaines, soit un rang de Choux-fleurs très hâtifs (semis de septembre).

Châssis Pl. terre

M A R S (suite)

- CH. MELONS : (1) Semer sur couche chaude de 20 ° à 25° cent. Placer 3 ou 4 graines par godets enterrés dans la couche. Ne conservez que le meilleur plant. Repiquer sur couche. C'est la meilleure époque et le meilleur mode de semis, soit pour planter sur vieilles couches, soit pour planter vers fin mai, en pleine terre, dans des trous qui sont remplis de fumier recouvert de terreau. Protéger pendant quelques temps avec des cloches blanchies (récolte: juin-août). Toutes variétés.
- CH. (2) Planter sur couche chaude, 3 pieds par châssis, les Melons semés sur couche en **févri** r (rée **ite** : mai-juin).
- CH. NAVETS : (1) Semer sur couche, en place (récolte : mai-juin). Voir culture et variétés en février. Aérer, arroser tous les jours, et ombrer ; en un mot, maintenir les Navets tendres pour qu'ils ne montent pas à graines.
- P. T. (2) A partir du 15 mars, semer en pleine terre, en place, terrain frais, à demi-ombre. Arroser chaque jour qu'il **ne pleut pas** (récolte : juin). Variétés hâtives et résistantes : *N. blanc plat hâtif à feuille entière*, *N. rouge plat hâtif à feuille entière*, *N. blanc rond de Jersey*, *N. à forcer demi-long blanc à châssis*, *N. demi-long blanc hâtif de Croissy*, *N. des Vertus race Marteau*.
- P. T. OIGNONS : Semer en pleine terre, en place (récolte: juillet-août). Toutes variétés. C'est la meilleure époque, notamment pour la provision d'hiver.
- OIGNON JAUNE DE MULHOUSE en bulbes : (Repiquer en pleine terre, en place. Ils donneront de très gros bulbes en juin-juillet.
- P. T. OSEILLE : Semer en pleine terre, en place (récolte : juin-automne). Toutes variétés.
- P. T. PANAIS : Semer en pleine terre, en place (récolte : juillet-novembre). Toutes variétés.
- I. I. PERSILS : Semer en pleine terre, en place, à bonne exposition (récolte : juin-automne). Toutes variétés.
- CH. PIMENTS : Semer sur couche, en pépinière, planter en mai, sur vieilles couches (récolte : août-septembre). Toutes variétés.
- P. T. PISSENLITS : Semer en pleine terre, en place ou en pépinière (récolte : automne-printemps). Toutes variétés.
- CH. POIREAUX : (1) Semer sur couche, en pépinière (récolte : juillet-automne). Voir culture et variétés en février.
- CH. P. T. (2) Planter sur couche, ou sur cote, le Poireau semé sur couche en **janvier** (récolte : mai-juin). Ne pas enterrer le plant de plus de 5 à 6 cent.
- P. T. (3) Semer en pleine terre, en pépinière, ou en place (récolte : automne-printemps). Le meilleur moment pour le semis en pleine terre.
- P. T. POIS : Semer en pleine terre, en place (récolte : juin-août). Toutes variétés. La meilleure époque de semis de pleine saison.
- CH. POMMES DE TERRE GERMÉES : (1) Planter sur vieille couche, en place (récolte: mai-juin). Voir culture et variétés en janvier.
- P. T. (2) Fin mars, planter en cote bien exposée et en terre bien fumée, les tubercules à 40 cent. de distance en tous sens dans des poquets profonds de 15 à 20 cent. Recouvrir de 10 cent. de terre puis buter au fut et à mesure que les plantes sortent de terre. Protéger la nuit avec des paillasons contre les gelées tardives. Variétés : *P. de t. Belle de Fontenay*, *P. de t. Royale*, *P. de t. Belle de Juillet*.
- CH. POTIRONS (Courges, etc...) : Semer en godets sur couche; repiquer sous châssis et planter en mai dans des trous remplis de terreau. Au début, protéger avec des cloches blanchies (récolte : août-septembre). Toutes variétés.
- P. T. RADIS : Semer en pleine terre, en place (récolte : avril-mai). Toutes variétés.
- CH. P. T. R O M A I N E S : Voir Laitues.
- P. T. **STACHYS TUBERIFERA** (voir Crosne du Japon).
- CH. TÉTRAGONE : Semer sur couche, en godets enterrés dans la couche, 4 ou 5 graines par godet. Planter en pleine terre en avril-mai à 80 cent. en tous sens (récolte : juillet-octobre).
- CH. TOMATES : (1) Semer sur couche de 16 à 20° cent., en pépinière ; repiquer en avril sur couche et planter fin **mai** en pleine terre (récolte : juillet-septembre). C'est la meilleure époque pour la culture de pleine saison. Toutes variétés.
- CH. (2) Planter sur couche chaude les Tomates semées en janvier. On plante généralement 6 à 9 pieds par châssis, parmi les Laitues à forcer.
- P. T. TOPINAMBOURS : Planter en pleine terre, en place (récolte: novembre-mars).



A I A R S (suite)

LE JARDIN D'AGRÈMENT

TRAVAUX DIVERS. — Pousser activement les labours et façonner la surface des parterres. Tondre les haies. Si le temps est doux, découvrir les plantes délicates qui étaient restées en pleine terre, protégées par un abri en paille.

FLEURS

SERRES. — Aérer de plus en plus. Se méfier des coups de soleil. Si le soleil devient ardent, ombrager les serres avec des claies ou des toiles, de façon à ce que ce soit insensiblement et par progression, que les plantes s'habituent au soleil.

Bassiner et arroser davantage, suivant l'état des plantes et du temps.

Enlever les paillasons dans la journée pour les faire sécher et les remettre tôt le soir. Chauffer toujours, car les nuits sont froides. Laver les feuilles des plantes.

Semer : *bégonia*, *canna*, *chrysanthèmes vivaces*, *gloxinia*, *lantana médéola*, *primevère obconica*, *streptocarpus*.

Bouturer toutes les plantes à massif d'été dont les pieds-mères doivent, à cette époque, donner de nombreuses boutures : *gnaphalium*, *achyranthes*, *fuchsias*, *alternanthera*, *irésine*. Après leur reprise, ces plantes sont mises de préférence en godets, sous châssis.

Rempoter les *anthurium*, *broméliacées*, *palmiers* et autres plantes qui entrent en végétation.

C'est le moment de diviser ou de bouturer les *dahlias*, de diviser les *cannas* et beaucoup de plantes vivaces.

Diviser aussi les *alternanthera* qui ont été conservés en serre chaude ; les repiquer ensuite sous châssis, très près du verre, dans un terrain composé de terre de bruyère et de terreau de feuilles.

Les *Bégonias* semés les mois précédents sont repiqués en terrines laissées en serre. Ils seront mis sous châssis, en pleine terre, le mois suivant.

Les *Gloxinias* sont mis en végétation dans une serre de 15 à 20° ; de préférence en caisses remplies d'un mélange de terreau de feuilles et de terre de bruyère, en parties égales. Placer près de la lumière, bassiner légèrement : un mois après, planter en godets de 12 cent., remplis de terreau de feuilles fibreux.

Les *Caladium du Brésil* sont mis en végétation fin mars, en serre chaude de 20°. Placer d'abord les tubercules sur la mousse humide, puis repoter 1 ou 3 fois successivement dans un mélange de terre de bruyère sableuse, terreau de feuilles et sphagnum sec.

CHASSIS. — Semer les nombreuses espèces qui réclament à cette époque la culture sous châssis, soit parce que la germination n'est pas assez élevée pour assurer leur bonne germination en pleine terre, soit pour avancer l'époque de leur floraison. Toutes ces plantes sont mises en pleine terre en mai pour fleurir la même année : *abronia*, *acroclium*, *agératum*, *amarante Crète* (le coq, *amarante à feuillage*, *amarantoidé*, *balsamine*, *bégonia*, *brachycome*, *bromate*, *capucine*, *célosie*, *centaurée candidissima*, *chrysanthème annuel*, *cinéraire maritime*, *clintonia*, *cobée*, *coleus*, *cuphée*, *dahlia*, *datura*, *eccremocarpus*, *anthère*, *ficoidé*, *freasi*, *gaillardie peinte*, *gaura*, *gazania*, *giroflée quarantaine*, *héliotrope*, *immortelle*, *impatiens*,

kaulfussia, *lobélia*, *matricaire*, *minulus*, *mina*, *muftier*, *nemesia*, *œillet Marguerite*, *œillet de Chine*, *œillet d'Inde*, *pennisetum*, *pentstemon*, *perilla*, *pervenche de Madagascar*, *pétunia*, *phlox de drummond*, *physalis*, *pourpier*, *pyrèthre doré*, *reine-marguerite*, *réséda*, *rhodante*, *ricin*, *rose d'Inde*, *rosier multiflore*, *salvia splendens*, *schizanthus*, *scéneçon des Indes*, *stevia*, *solarium*, *tabac*, *tagètes*, *torenia*, *thlaspi vivace*, *verveine*, *zinnia*.

Mettre en végétation sous châssis les bulbes de *Lis*, *Tubéreuses*, *Cannas*, *Dahlias* qui seront plantés en pleine terre dans le courant de l'été. Les *Bégonias tubéreux* sont placés sous châssis en pleine terre ; cette terre se compose de un tiers terreau de couche, un tiers vieille terre de bruyère, un tiers bonne terre de jardin. Placer les tubercules distancés de 6 à 8 cent, environ, sans que le dessus des bulbes soit recouvert. Bassiner fréquemment et aérer si possible. Vers le 15 mars, on peut enlever les châssis vitrés, quitte à les remplacer à la première alerte.

Mettre aussi en végétation le *Caladium esculentum*, l'*Erythrina Crista Galli*, etc. Lorsque ces plantes se développent, il faut que le coffre soit assez élevé pour que les feuilles ne touchent pas le verre arrosé légèrement au début de la mise en végétation.

Repiquer sous châssis les boutures ou semis des mois précédents faits sous châssis ou en serres.

PLEINE TERRE. — Semer en pleine terre les fleurs suivantes, elles fleuriront la même année ; toutes peuvent être semées directement en place, et la plupart préfèrent même ce mode de culture : *adonide goutte de sang*, *alyssé odorant*, *belle de jour*, *centaurée bleuet*, *coquelicot*, *cynoglosse*, *eschscholtzia*, *erysimum*, *gilia*, *gypsophile*, *houblon du Japon* (grimpeur), *julienne de Mahon*, *némophile*, *nigelle*, *pavot*, *ped d'alouette*, *pois de senteur*, *saponaire*, *silène à bouquet*, *souci*, *thlaspi annuel*.

Planter (en motte) *auricules*, *giroflées*, *myosotis*, *pâquerettes*, *pen-sées*, *silènes*, si ce n'est fait ; fumer copieusement avant la plantation.

C'est la meilleure époque pour planter les espèces bulbeuses à floraison d'été.

Planter les bordures de *buis* et les plantes vivaces qui fleurissent l'été ou l'automne.

ROSIERS. — Supprimer les gourmands ou gros rameaux qui partent du pied de la plante.

Planter les variétés rustiques et demi-rustiques après en avoir praliné les racines.

Commencer à débiter les Rosiers nains.

Terminer les labours et fumures.

Tailler tous les Rosiers en pleine terre.

CHRYSANTHÈMES. — Bouturer les espèces à cultiver en petits spécimens ou petits standards en plantes basses, ou à mi-grande fleur ; ainsi que ceux destinés à la culture en pleine terre.

Pincer les premières boutures d'hiver faites en novembre-décembre pour les gros spécimens.

Rempoter les boutures au fur et à mesure qu'elles en ont besoin. Les composts sont prêts pour les repotages de l'année.

Attention aux maladies (Rouille, pucerons, etc.).



MAR S (suite)**GAZONS**

Excellente époque pour l'ensemencement des gazons.
Terminer la réfection des vieilles pelouses.

A la fin du mois, tondre les gazons pour la première fois.
Rouler et arroser souvent les jeunes gazons.

Les vieux gazons sont recouverts de 2 ou 3 cent. de terreau pour leur donner une nouvelle vigueur.

ARBRES D'ORNEMENT

Terminer labours et fumures.

Planter les arbustes ligneux grimpants : *Ampelopsis*, *Bignonia*, *Chèvrefeuille*, *Clématite*, *Glycine*, *Jasmin*, *Lierre*, *Vigne-vierge*.

Planter les arbustes de terre de bruyère : *Azalée*, *Rhododendrons*, *Kalmia*, *Magnolia*.

Planter les arbustes à feuillage persistant : les *Fusains*, *Lauriers*, *Mahonias*, *Troènes*, *Buis*.

Planter les conifères à partir de fin mars.

Semer les graines d'arbres résineux : *Acacia*, *Ailante*, *Aulne*, *Cytise*, *Mûrier commun*, ainsi que celles qui auront été stratifiées durant l'hiver.

Les tailles doivent être terminées.

JARDIN FRUITIER

Terminer les plantations, le mois de mars est encore favorable dans les terres froides et humides : terminer aussi les badigeonnages et pulvérisations, labours, palissages et tuteurages, en un mot tous travaux de mise en état.

Marcotter la *vigne*. Greffer en fente, en couronne et à l'anglaise, Tailler les *Groseilliers* et la *Vigne*. On taille aussi les *Pêchers*, mais il vaut mieux attendre qu'ils commencent à fleurir, un suit plus facilement ainsi les opérations.

La taille des arbres à pépins doit être terminée.

PLANTES D'APPARTEMENT

Si, par une température douce, il survient une pluie, il sera bon de porter les plantes à l'extérieur pendant **plusieurs** heures.

Laver les feuilles avec une éponge une ou deux fois par semaine.

Donner le plus de lumière possible et aérer beaucoup.

PRODUITS DU JARDIN BONS A CONSOMMER I

L'ail blanc, *l'échalote*, les *oignons de couleur* sont conservés au grenier ainsi que les *haricots*.

La cave et les silos fournissent encore : des *betteraves*, *carottes*, *choux-navets*, *navets*, *panais* et *pommes de terre*.

La pleine terre donnera des *choux de Milan de Pontoise*, *chicorées sauvages*, *épinards*, *mâches*, *pissenlits*, *poireaux*, *scorsonères*, *stachys tubérisera*, *topinambours*.

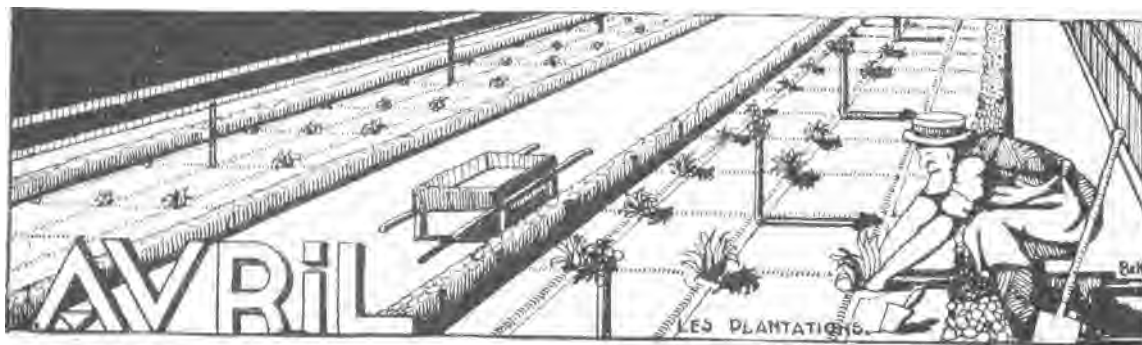
Les châssis procureront des *asperges* et des *fraises* (forcées), des *laitues de printemps*, des *navets* et des *radis*.

Le fruitier fournira des *courges* et des *potirons* ainsi que des *Poires* telles que : *Bergamotte Esperen*, *Doyenne d'hiver*, *Bon Chrétien d'hiver*, *Passé-Crassane*, *Olivier de Serres*, *Calillac*, et des *Pommes* telles que *Reinettes*, *Calville blanche*, *Api rose*, etc.



GRAINES D'ÉLITE CLAUSE





LÉGUMES

Châssis Pl. terre.

CH.	Donner plus d'air aux légumes de primeurs semés ou plantés le mois précédent. Fin avril, les châssis peuvent être enlevés pour la plupart des cultures (sauf Concombres, Melons, Aubergines, Piments). Badigeonner au blanc d'Espagne les cloches et châssis, qui restent utilisés pour ces cultures, afin d'éviter les coups de soleil.
P. T.	AIL : Planter en pleine terre, en place (récolte : juillet-août). Voir mars.
P. T.	ARROCHE : Semer en pleine terre, en place (récolte : juin-juillet).
P. T.	ARTICHAUTS : (1) Planter en pleine terre, en place, 2 œilletons par touffe (récolte : septembre-octobre).
P. T.	(2) Planter en pleine terre, en place, les œilletons enracinés mis en godets sur couche en mars (récolte : septembre-octobre).
P. T.	(3) Les vieilles plantations d'Artichauts sont débarrassées de leur litière. Défaire les buttes qui les protégeaient. Détacher les œilletons et ne conserver que les 3 plus beaux pour chaque touffe. Fumer et labourer.
P. T.	ASPERGES : (1) Planter en pleine terre, en place, en terrain spécialement aménagé d'avance (récolte : troisième année).
P. T.	(2) Butter les Asperges du carré en exploitation.
CH.	AUBERGINES : Semer sur couche, en pépinière. Planter en mai-juin sur vieilles couches (récolte : août-septembre).
CH.	BASILICS : Semer sur couche, en pépinière. Planter ou mettre en pots en mai (récolte : juin-octobre). Toutes variétés.
P. T.	BETTERAVES A SALADE : Semer en pleine terre, en place, à bonne exposition, à partir du 10 avril (par crainte des gelées) (récolte : août-septembre). Toutes variétés, de préférence hâtives : <i>B. rouge-noir plate d'Egypte</i> , <i>B. rouge ronde précoce</i> .
CH.	CARDONS : Semer 4 ou 5 graines en godets placés sur couche. Planter fin mai en pleine terre (récolte : octobre et hiver). Toutes variétés. Le semis des Cardons, directement en pleine terre en mai, donne d'aussi bons résultats, le Cardon ne poussant vraiment qu'à l'arrière saison.
P. T.	CAROTTES : Semer en pleine terre, en place (récolte : juillet-octobre). Variétés : <i>C. rouge demi-longue de Vertou</i> , <i>C. rouge demi-longue Nantaise</i> , <i>C. rouge de Guérande</i> , <i>C. rouge de Chantenay</i> , <i>C. rouge de Meaux</i> , <i>C. rouge de Saint-Vallery</i> .
CH.	CÉLERIS A COTES : (1) Semer sur couche en pépinière, repiquer sur couche et planter en juin sur vieille couche.
	CÉLERIS - RAVES : ou en pleine terre (récolte : septembre). Toutes variétés.
P. T.	(2) Semer en pleine terre, en pépinière, à bonne exposition. Mêmes conditions que ci-dessus (récolte : octobre).
P. T.	CERFEUILS : Semer en pleine terre, en place, à chaude exposition (récolte : mai-juin).
CH.	CHIC ORÉES FRISÉES ET SCAROLES : (1) Semer sur couche chaude, en pépinière. Planter en mai en pleine terre (récolte juillet). Variété d'été : <i>Ch. frisée fine d'été ou d'Italie</i> , <i>Ch. frisée de Louviers</i> , <i>Ch. Scarole ronde verte à coeur plein</i> . Jusqu'en mai, il vaut mieux que les Chicorées frisées et Scaroles soient semées sur couche très chaude, elles ont ensuite moins de tendance à monter à graines. Arrosages fréquents.
P. T.	(2) Planter sur vieilles couches, ou en pleine terre, le plant de Chicorées frisées et Scaroles provenant des semis de mars (récolte : juin). Cette plantation se fait parmi Radis, Epinards , etc.
P. T.	CHICORÉES SAUVAGES : Semer en pleine terre, en place , les Chicorées sauvages pour salade (récolte : juin octobre).

CALENDRIER DES SEMIS

AVRIL *(suite)*

Châssis	Pl. terre	
	P. T.	CHOUX (1) Semer en pleine terre, en pépinière, mettre en place en mai-juin. 1. Choux frisés verts non pommés (récolte : novembre) ; 2. variétés hâtives (voir mars) (récolte juillet-août); 3. variétés de moyenne saison (voir mars) (récolte : septembre-octobre) ; 4. Choux de Bruxelles (récolte : octobre-hiver).
	P. T.	(2) Planter en pleine terre les Choux très hâtifs semés en février (récolte : juin).
	P. T.	CHOUX-FLEURS : (1) Semer en pleine terre, en pépinière, à bonne exposition ; repiquer sur coteière et mettre en place en mai : 1. Choux-fleurs de moyenne saison (voir mars) (récolte : août). 2 ^o Choux-fleurs tardifs (voir mars) (récolte : octobre-novembre). Arrosages copieux lorsque la pomme se forme.
011.	P. 1 ^o .	(2) Planter sur vieilles couches, ou en pleine terre bien exposée, le plant provenant des semis sur couche de février-mars (récolte : juin-juillet). Cette plantation se fait ordinairement parmi les Carottes, Chicorées frisées, etc. Planter 4 Choux-fleurs par châssis, 2 en haut, 2 en bas.
CH.		(3) Fin avril, enlever les châssis placés au-dessus des Choux-fleurs qui ont été plantés sur couche en février.
	P. T.	CHOUX-BROCOLIS : Semer en pleine terre, en pépinière. Voir culture en mai.
	P. T.	CHOUX-NAVETS ET RUTABAGAS : Semer en pleine terre, en place (récolte : octobre-hiver). Toutes variétés.
	P. T.	CHOUX-RAVES : Semer en pleine terre, en place (récolte : août-septembre). Toutes variétés.
	P. T.	CIBOULE : Semer en pleine terre, en place (récolte : juillet-printemps), ou planter (récolte : juin-automne).
	P. T.	CIBOULETTE : Planter en pleine terre, en place (récolte : été).
CH.		CONCOMBRES ET CORNICHONS : (1) Semer en pots sur couche chaude, repiquer en pots placés sur couche et planter en pleine terre en mai (protéger avec des cloches ombrées) (récolte : juillet). Toutes variétés.
	P. T.	(2) En fin avril, planter le plant, provenant du semis de mars, sur vieilles couches, ou en pleine terre à bonne exposition, dans des trous remplis de terreau. Protéger avec des cloches ombrées (récolte : juin-juillet).
	P. T.	CRESSON ALÉNOIS : Semer en pleine terre, en place, à exposition chaude et abritée (récolte : mai).
	P. T.	CRESSON DE FONTAINE : Semer en pleine terre, en terrain irrigable ou très humide (récolte : septembre-printemps).
	P. T.	ÉCHALOTE : Planter en pleine terre, en place (récolte : depuis août). Voir mars.
	P. T.	ÉPINARDS : Semer en pleine terre, en place, terrain frais (récolte : juin-juillet). Variétés : <i>E. Triomphe</i> , <i>E. d'été de Rueil</i> , <i>E. d'été vert foncé</i> .
	P. T.	ESTRAGON : Planter en pleine terre (récolte : de mai aux gelées).
	P. T.	FÈVES : Semer en pleine terre, en place, terrain frais et à l'ombre (récolte : juillet-août). Préférer les variétés hâtives pour éviter la rouille pendant les chaleurs : <i>F. d'Agadulce</i> , <i>F. de Séville à longue cosse</i> .
	P. T.	FRAISIERS : (1) Planter en pleine terre, en place (récolte l'année suivante).
	P. T.	(2) Dans les plantations de Fraisiers en exploitation : nettoyer, fumer, biner, puis pailler. Jusqu'au 20 mai, supprimer les fleurs de Fraisiers remontants à gros fruits (<i>Saint-Antoine</i> , etc.) pour se réserver une meilleure récolte de juillet à octobre.
CH.		HARICOTS : Semer en pots sur couche chaude les variétés 4 forcer indiquées en février. Replanter en pleine terre, à chaude exposition, en fin avril-mai, avec abri contre les gelées (récolte : juin-juillet).
	P. T.	LAITUES POMMÉES D'ÉTÉ ET D'AUTOMNE : L. ROMAINES : (1) Semer en pleine terre, en place, ou en pépinière (récolte : juin-septembre). Toutes variétés.
	P. T.	(2) Planter en pleine terre, en place, Laitues et Romaines semées en février et mars (récolte : juin). Pour avancer la récolte on peut cultiver sous cloche à froid, sur ados bien exposés.
CH.		MELONS : (1) Semer sur couche chaude de 20 à 25.. Voir culture en mars (récolte : juillet-septembre). Toutes variétés.
CH.		(2) Planter fin avril, sur les premières vieilles couches disponibles, les Melons semés en février-mars; protéger ces plantations jusqu'au 15 mai, surtout la nuit.
CH.		(3) Tailler les Melons cultivés entièrement sous bâche en culture forcée (semis de janvier à février).
CH.		NAVETS : (1) Enlever les châssis au-dessus des Navets semés en mars, mais protéger avec des paillis. Arroser chaque jour qu'il ne pleut pas.
	P. T.	(2) Semer en pleine terre, en place (récolte : juin-juillet). Voir variétés et culture en mars.
	P. T.	OIGNONS : Semer en pleine terre, en place (récolte : septembre-octobre). Toutes variétés.
	P. T.	OIGNON JAUNE de Mulhouse en bulbes: Repiquer en pleine terre, en place: ils donneront de très gros bulbes en août.
	P. T.	OSELLE : Semer en pleine terre, en place (récolte : juillet-automne). Toutes variétés.

Châssis Pl. terre

AVRIL (suite)

	P. T.	PANAI : Semer en pleine terre, en place (récolte : septembre-novembre). Toutes variétés.
	P. T.	PERSILS : Semer en pleine terre, en place (récolte : juillet-décembre). Toutes variétés.
CH.		PIMENTS : Semer sur couche, en pépinière, planter en mai-juin sur vieille couche (récolte : septembre-octobre). Toutes variétés.
	P. T.	PISSENLITS : Semer en pleine terre, en place ou en pépinière (récolte : automne-printemps). Toutes variétés.
	P. T.	POIREAUX : (1) Semer en pleine terre, en pépinière. Planter en juin-juillet (récolte : automne-printemps). Variétés : <i>P. gros de Gennevilliers</i> , <i>P. long dur de Mézières</i> , <i>P. très gros de Rouen</i> , <i>P. monstrueux de Carentan</i> .
CH.	P. T.	(2) Planter sur vieille couche, sur côtière ou en pleine terre, le plant semé en janvier (récolte : juin-juillet). Ne pas enterrer le plant plus de 5 cent.
	P. T.	POIRÉES : Semer en pleine terre, en place (récolte : juin-automne). Toutes variétés.
	P. T.	POIS : Semer en pleine terre, en place, terrain frais (récolte : juillet-septembre). Toutes variétés.
	P. T.	POMMES DE TERRE : Planter en terre légère et bien fumée en poquets profonds de 15 à 20 cent. et espacés de 50 cent. en tous sens. Recouvrir les tubercules de 10 cent. de terre. Lorsque les germes apparaissent, biner pour combler les trous, butter chaque touffe trois semaines après. Toutes variétés.
CH.		POTIRONS (Courges, etc) : Semer en godets sur couche et planter en mai dans des trous remplis de terreau (récolte : août-septembre). Toutes variétés.
	P. T.	RADIS : Semer en pleine terre, en place (récolte : mai-juin). Toutes variétés.
	P. T.	ROMAINES : Voir Laitues.
	P. T.	SALSIFIS BLANC : Semer en pleine terre en lignes espacées de 25 à 30 cent., enterrer peu les graines et entretenir la terre fraîche jusqu'à la levée (récolte : octobre-mars). Variété : <i>S. Mammouth à très grosse racine</i> .
	P. T.	SCORSONÈRE : Semer en pleine terre, en place (récolte : octobre-hiver). Voir culture du Salsifis. Variété : <i>S. géante noire de Russie</i> .
CH.		TÉTRAGONE : Semer sur couche, en godets (récolte : juillet-octobre). Voir culture en mars.
	P. T.	THYM : (1) Semer en pleine terre, en place ou en pépinière, exposition chaude (récolte : année suivante).
	P. T.	(2) Planter en pleine terre, en place, à chaude exposition, en lignes (récolte : été-automne).
CH.		TOMATES : (1) Semer sur couche, en pépinière (récolte : août-septembre). Voir culture en mars.
	P. T.	(2) Semer en pleine terre, en pépinière, à exposition chaude. Mettre en place en juin (récolte : août-septembre). Choisir des variétés hâtives : <i>T. rouge Reine des hâtives</i> , <i>T. rouge très hâtive de pleine terre</i> .
CH.		(3) Planter sur couche les Tomates semées en février.
	P. T.	TOPINAMBOURS : Planter en pleine terre, en place (récolte : novembre-mars).

LE JARDIN D'AGRÉMENT

TRAVAUX DIVERS. — Au dehors : tous les labours doivent être terminés. Exécuter les derniers greffages. Niveller et établir les parterres : biner, sarcler, désherber et commencer à arroser si besoin est; préparer le paillis.

Au dedans : le matériel est en état. Par mauvais temps, rempoter et bouturer.

FLEURS

SERRES. — Arroser plus souvent. Le soleil commence à chauffer, ombrer; chauffer la nuit et, s'il ne fait pas froid, laisser éteindre les feux le matin; aérer le plus possible.

Semer : *bégonia*, *gloxinia*, *lantana*, *pervenche de Madagascar*.

CHU SSISS. — Enlever les châssis placés sur les plantes hivernées. Arroser les plantes avec l'arrosoir à bec et pot par pot. Eplucher les plantes et les pincer si elles s'allongent. Le soir, remettre châssis et paillassons. En avril, la plupart des fleurs peuvent être

sensées directement en pleine terre : cependant, pour les espèces suivantes, un peu lentes à se développer, il vaut mieux préférer le semis sous châssis.

Semer sous châssis, puis planter vers mai-juin, pour fleurir la même année : *abronia umbellata*, *ageratum du Mexique*, *amarante celté de coq*, *amarante à feuillage*, *amarantoidé*, *balsamine*, *bégonia*, *brouaille*, *célosie*, *centaurée candidissima*, *cinéraire maritime*, *clarkia*, *cobée*, *coleus*, *colombine*, *courge*, *cuphée*, *dahlia*, *datura*, *dimorphe*, *téca*, *ficoidé*, *gaillarde peinte*, *goura*, *gazania*, *hélioïtrophe*, *impatiens*, *koehia*, *kautiussia*, *ketmie*, *loasa*, *lobélia*, *maïs du Japon*, *matricaire blanche*, *mimulus*, *mina*, *momordica*, *nemesia*, *passiflore*, *pentstemon*, *petunia*, *pyrèthre doré*, *rhodante*, *ricin*, *rudbeckia annuel*, *salvia splendens*, *seneçon des Indes*, *solanum*, *tabac*, *thlaspi*, *thunbergia*, *zinnia*.

Bouturer une dernière fois les plantes pour les massifs d'été.

Repiquer sous châssis, les boutures, au fur et à mesure de leur enracinement repiquer les semis faits sous châssis ou en SEITE en mars.

AVRIL (suite)

Rempoter toutes les boutures qui en ont besoin et les plantes destinées à la culture en pots.

PLEINE TERRE. — Semer en pleine terre les espèces suivantes, rustiques et qui fleuriront la même année : *acroclinium*, *adonide*, *agrostis*, *alyse odorant*, *belle-de-jour*, *belle-de-nuit*, *campanule annuelle*, *capucine*, *centauree ambrette*, *centauree barbeau*, *chrysanthème annuel*, *clarkia*, *collinsia*, *coquelicot*, *coquelourde*, *Ruse de Ciel*, *coréopsis*, *cosmos*, *crépis*, *cynoglosse*, *enothera*, *erysimum*, *eschscholtzia*, *gamolepis*, *tagetes*, *gilia*, *giroflée annuelle*, *giroflée jaune parisienne*, *godetia*, *gypsophile élégant*, *haricot d'Espagne*, *houblon du Japon*, *immortelle annuelle*, *ipomée volubilis*, *julienne de Mahon*, *lagurus*, *lavatoire*, *lin*, *linaire*, *lupin annuel*, *muflier*, *némophile*, *nigelle*, *œillet de Chine*, *millet d'Inde*, *pavot annuel*, *périlla de Nankin*, *phlox de Drummond*, *ped d'alouette annuel*, *pois de senteur*, *pourpier*, *reine-marguerite*, *réséda*, *rose d'Inde*, *saipeglossis*, *saponaire de Calabre*, *scabieuse*, *schizanthus*, *silène à bouquet*, *soleil*, *souci*, *tagetes*; *thlaspi annuel*, *verveine*.

Semer en pleine terre les plantes vivaces suivantes qui fleuriront l'année d'après : *ancolie*, *chrysanthème vivace*, *gypsophile vivace*, *lupin vivace*, *ped d'alouette vivace*, *pois vivace*.

Repiquer en pleine terre (en pépinière) les espèces semées en février-mars et qui doivent figurer dans les parterres d'été.

Planter en pleine terre toutes les plantes vivaces ou bulbeuses, pour fleurir l'été et l'automne ; puis les *gynériums*, *rhubarbes*, *tritomas*, pour touffes isolées ou groupées. C'est aussi le meilleur moment pour planter les *glaiéuls* et les bordures de *buis*.

Arroser le matin et non le soir, plante par plante si possible; l'excès d'humidité est toujours à craindre en ce mois.

ROSIERS. — Terminer la plantation des sujets (*Eglantiers* ou autres pour le greffage).

Tenir le sol propre et meuble; tuteurer, pincer les jeunes greffes, fumer superficiellement.

Abriter les variétés délicates contre les gelées blanches.

CHRYSA nthÈMES. — Bouturer pour obtenir les plantes basses, les plantes uniflores, les plantes pour massifs: c'est le moment le plus pratique pour l'amateur qui n'est pas outillé.

Sortir les plantes vers la fin du mois, mais les abriter le soir et les garantir des vents du Nord.

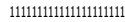
Les grands spécimens reçoivent leur troisième rempotage, si c'est nécessaire, et sont pincés au fur et à mesure que les branches, qui apparaissent, ont 3 à 5 feuilles.

Les plantes à grandes fleurs ont reçu leur deuxième rempotage; leur donner le plus d'air possible.

Standards : Maintenir leur tige *unique* avec un tuteur la pincer quand elle est parvenue à la hauteur voulue.

Rempoter les plantes qui en ont besoin, ce que l'on voit quand les racines garnissent bien le pourtour du pot ; les plantes bouturées en novembre subissent un second rempotage.

Arroser comme il convient, Ne jamais *laisser* les plantes faner.



GAZONS

Semer les dernières pelouses à refaire et faire la première tonte si elle n'a été faite en mars.

ARBRES D'ORNEMENT

C'est la meilleure époque pour la plantation des conifères, ainsi que des arbustes de terre de bruyère (voir en mars). Mouiller fortement après la plantation.

Planter encore *Fusains*, *Lauriers*, *Bambous*, en motte (dernier délai).

Les labours de massifs sont terminés.

Semer les arbres résineux: *Cèdre*, *Mélèze*, *Pin*, *Sapin*, *Thuja*, etc... et d'autres arbres tels que: *Ailante*, *Bagenaudier*, *Ceanothus*, *Eucalyptus*, *Févier*, *Cytise*, *Platane*, *Robinia*, ainsi que les graines stratifiées dès l'automne des : *Amandiers*, *Châtaigniers*, *Hêtres*, etc.

Tailler les arbres à floraison printanière lorsqu'ils sont défloris : *Cerisiers*, *Forsythias*, *Lilas*, *Pêchers*...

JARDIN FRUITIER

Les arbres fruitiers commencent à nouer leurs fleurs ; tous les travaux de la terre doivent être achevés. S'il restait à labourer, il ne faudrait pas le faire pendant la floraison des arbres.

Terminer la taille de la vigne (c'est déjà tard); les greffages, en fente, en couronne et à l'anglaise.

Abriter la floraison des Pêchers par des toiles, des auvents. Leur taille doit être terminée fin avril.

PLANTES D'APPARTEMENT

Les plantes sont exposées dehors le plus souvent, et le plus longtemps possible; les arroser fréquemment. Les sujets qui en ont besoin peuvent être rempotés.

Semer dans des caisses ou des pots : *capucine*, *haricot d'Espagne*, *pois de senteur*, *volubilis*, *réséda*, etc.

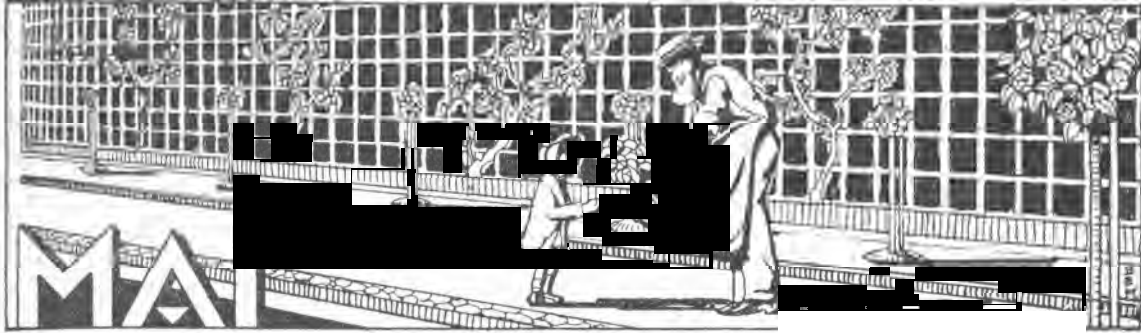
PRODUITS DU JARDIN BONS A CONSOMMER

La pleine terre commence à donner des *asperges*, *choux-brocolis*, *cerfeuil*, *épinards*, *laitues d'hiver*, *oseille*, *persil*, *poireaux*, *psisenlits*, *radis* et *scorsonères*.

Sous châssis, on récoltera des *carottes à forcer*, *choux-fleurs d'Erfurt*, *laitues* le printemps, *navets à forcer*.

Le fruitier fournira encore comme poires : *Bergamote Espéren*, *Doyenné d'hiver*, *Passe-Grassanne*, *Olivier de Serres*, *Bon Chrétien d'hiver*, *Catillac*. Comme pommes on aura encore en abondance: *Api rose*, *Calville blanc*, *Reinette*, etc...





LEGUMES

Châssis Pl. terre

CH.

Les châssis vitrés sont *enlevés*, sauf pour Aubergines, Concombres, Melons, Piments élevés en jeunes plants ainsi que pour les Melons plantés définitivement.

Arroser abondamment toutes les plantes qui l'exigent.

P. T.

ARROCHE : Semer en pleine terre, en place (récolte : juillet-août).

P. T.

ARTICHAUTS : (1) Planter en pleine terre, en place (récolte : septembre-octobre). Voir avril.

P. T.

(2) Planter en pleine terre, en place, les oseilletons enracinés mis en godets sur couche en mars-avril (récolte : septembre-octobre).

CH.

AUBERGINES : Planter sur vieilles couches le plant semé en février-mars (récolte : juillet-septembre).

P. T.

BARBE-DE-CAPUCIN : Semer en pleine terre, en place, la Chicorée sauvage ordinaire pour obtenir la Barbe de Capucin l'hiver prochain. Voir juin.

CH.

BASILICS : (1) Planter sur vieilles couches le plant semé en mars-avril (récolte : mai-octobre).

P. T.

(2) Semer en pleine terre, en pépinière, à bonne exposition. Planter en juin-juillet (récolte : août-octobre).

P. T.

BETTERAVES A SALADE : Semer en pleine terre, en place (récolte : septembre-hiver). Toutes variétés.

P. T.

CARDONS : (1) Semer en pleine terre, en place, dans des trous remplis de terreau. Placer 5 graines par poquet. Ne conserver ensuite que le plant le plus fort (récolte : novembre-hiver). Toutes variétés.

P. T.

(2) Planter en pleine terre les Cardons semés en avril et élevés sous châssis en godets (récolte : octobre-hiver).

P. T.

CAROTES : Semer en pleine terre, en place. Les variétés hâtives se récolteront en août-automne, les variétés tardives en octobre-hiver.

P. T.

CÉLERIS A COTES : (1) Semer en pleine terre, en pépinière, à chaude exposition ; mettre en place en juin-juillet (récolte : octobre-hiver). A choisir de préférence : *C. plein blanc de Noël*, *C. plein blanc de Paris*, *C. plein blanc Pascal*, *C. violet de Tours*.

P. T.

(2) Planter en pleine terre, en terreau riche, bien exposé et frais, le plant provenant des semis de février-mars (récolte : août).

P. T.

CÉLERIS-RAVES : (1) Semer en pleine terre, en pépinière, à chaude exposition, mettre en place en juin-juillet (récolte : octobre-hiver). Variétés à préférer : *C. rave très gros de Gennevilliers*, *C. rave de Paris amélioré*.

P. T.

(2) Planter en pleine terre, en terreau riche, bien exposé et frais, le plant provenant des semis de février-mars (récolte : août).

P. T.

CERFEUILS : Semer en pleine terre, en place (récolte : juin-juillet).

CH.

CHICORÉES **FRISÉES** ET SCAROLES : (1) Semer sur couche chaude de préférence (les Chicorées montent moins facilement à graines avec ce procédé de semis) (récolte : juillet-août). Voir culture en mars. Beaucoup de jardiniers préfèrent, pour ce semis de mai, la *Ch. frisée de Meaux*, qui est rustique à la chaleur.

P. T.

(2) Semer en pleine terre en pépinière à partir du 25 mai ; planter en juin (récolte : août-octobre). Variétés : *Ch. frisée de Louviers*, *Ch. frisée fine d'été ou d'Italie*, *Ch. frisée de Meaux*, *Ch. frisée de Rouen*, *Ch. grosse Pancalière*, *Scarole ronde verte à cœur plein*, *Scarole géante maraichère*.

P. T.

(3) Planter en pleine terre, en place, le plant provenant des semis de **mars-avril** (récolte : juin-juillet).

P. T.

CHICORÉES SAUVAGES : Semer en pleine terre, en place, pour bordures (récolte : à partir de juillet).

Châssis	Pl terre	
		MAI (suite)
		CHOUX : (1) Semer en pleine terre, en pépinière ; mettre en place en juin-juillet : 10 Choux hâtifs (voir mars) (récolte : août-septembre) ; 20 Choux de moyenne saison (voir mars) (récolte : octobre-novembre) ; 3 ^o Choux tardifs : <i>Ch. de Noël</i> , <i>Ch. de Vaugirard</i> , <i>Ch. de Milan de Pontoise</i> , <i>Ch. de Milan Cressonnier</i> (récolte : novembre-mars). C'est le plus favorable pour ces Choux tardifs qui passent l'hiver en pleine terre ; 40 Choux de Bruxelles (récolte : octobre-février). Variétés : <i>Ch. de Bruxelles demi-nain de la Halle</i> et <i>Ch. de Bruxelles de Rosny</i> , ce dernier pour récolter jusqu'en mars
P. T.	(2) Mettre en place en pleine terre les Choux et Choux-Fleurs provenant des semis de mars (récolte : juin-septembre) suivant les variétés.	
P. T.	CHOUX -FLEURS : (1) Semer en pleine terre, en pépinière ; mettre en place en juin-juillet (récolte : septembre-octobre). Variétés à préférer: <i>Ch. Fl. Maltais amélioré</i> , <i>Ch. Fl. d'Alger</i> . Ces deux variétés, rustiques à la chaleur, mais de croissance un peu lente, ne doivent pas être semées après avril-mai. Arroser fréquemment.	
	(2) Planter sur vieille couche ou en pleine terre, à bonne exposition, le plant provenant des semis de mars-avril. Arroser copieusement, surtout dès la formation de la pomme.	
P. T.	CHOUX -BROCOLIS : Semer en pleine terre, en pépinière ; repiquer 15 jours après et planter en juillet-août. Mettre en jauge en octobre-novembre et replanter en février-mars (récolte : année suivante de mars à mai).	
P. T.	CHOUX -NAVETS ET RUTABAGAS : Semer en pleine terre, en place (récolte : octobre-hiver).	
P. T.	CHOUX -RAVES : Semer en pleine terre, en place (récolte : septembre-octobre).	
P. T.	CIBOULE : Semer en pleine terre, en place (récolte : août-printemps) ; planter des éclats en pleine terre (récolte été).	
	CONCOMBRES ET CORNICHONS : (1) Semer en pleine terre, dans des poquets remplis de terreau ; abriter avec des cloches passées au blanc ; ne conserver que les 2 plus beaux plants (récolte : août-septembre). Les Cornichons se récoltent un mois avant.	
P. T.	(2) Planter en pleine terre, dans des trous remplis de terreau, le plant semé en avril (récolte : juillet). Au début, protéger avec des cloches passées au blanc.	
P. T.	CRESSON ALÉNOIS : Semer en pleine terre, en place, à exposition chaude et abritée (récolte: juin).	
P. T.	CRESSON DE FONTAINE : Semer en pleine terre, en terrain irrigable ou très humide (récolte : octobre-printemps).	
P. T.	ÉPINARDS : Semer en pleine terre, en place, à l'ombre, terrain frais (récolte : juin-juillet). Voir variétés en avril.	
	FRAISIERS : Jusqu'au 20 mai : supprimer les fleurs des Fraisiers remontants à gros fruits (<i>Saint Antoine de Padoue</i>) pour se réserver une meilleure récolte de juillet à octobre. Pour les autres variétés, tendre une toile la nuit au-dessus des planches afin d'éviter l'action néfaste des gelées blanches. Avec cette légère précaution, la récolte annoncée par la brillante floraison actuelle sera assurée.	
P. T.	HARICOTS : Semer en pleine terre, en place, à partir du 15 mai. (Récolte : juillet-août). Toutes variétés. C'est la meilleure époque pour le semis des variétés à consommer en grains secs.	
P. T.	LAITUES POMMÉES D'ÉTÉ ET D'AUTOMNE. — L. ROMAINES : Semer en pleine terre, en place ou en pépinière (récolte : juillet-septembre). Préférer les variétés rustiques à la chaleur : <i>L. blonde Pionnet</i> , <i>L. blonde du Cazard</i> , <i>L. Grosse brune têtue</i> , <i>L. Merville des 4 saisons</i> , <i>L. Palatine</i> .	
	MELONS : (1) Jusqu'au 15 mai, semer sur couche. Voir culture en mars (récolte : août-septembre).	
	(2) Planter sur vieilles couches le plant provenant des semis de mars. Au début, protéger de cloches blanchies (récolte juillet-septembre) suivant les variétés.	
	(3) Tailler les Melons plantés sur couche (semis de février-mars).	
P. T.	(4) Planter en pleine terre, dans des trous remplis de fumier recouvert de terreau, le plant semé en mars. Protéger avec des cloches blanchies.	
P. T.	(5) Semer en pleine terre, dans des trous remplis de fumier recouvert de terreau. Placer 5 graines par trou. Abriter avec des cloches ombrées. Ne conserver ensuite que les 2 plus beaux plants. Employer des variétés hâtives qui puissent mûrir avant les froids : <i>M. Cantaloup noir des Carnes</i> , <i>M. Cantaloup obus</i> ou <i>kroumir</i> et les Melons brodés tels que <i>M. Marâcher de Saint-Laud</i> <i>M. sucrin de Tours</i> .	
P. T.	NAVETS Semer en pleine terre, en place (récolte : juillet-août). Voir variétés et culture en mars.	
P. T.	OSEILLE Semer en pleine terre, en place (récolte : août-automne). Toutes variétés.	
P. T.	PANAIS : Semer en pleine terre, en place (récolte : septembre-novembre). Toutes variétés.	
P. T.	PERSILS : Semer en pleine terre, en place (récolte : août-décembre). Toutes variétés.	
	PIMENTS : Planter sur vieille couche le plant semé en février-mars (récolte : août-septembre).	
P. T.	PISSENLITS : (1) Semer en pleine terre, en place ou en pépinière (récolte : automne-printemps). Toutes variétés.	
P. T.	(2) Planter en place le semis de mars.	



Châssis **PL** terre

M A I (suite)

- P. T. POIREAUX : (1) Semer en pleine terre, en pépinière. Planter en juillet (récolte : hiver-printemps). Variétés : *P. gros de Gennevilliers*, *P. long dur de Mézières*, *P. très gros de Rouen*, *P. monstrueux de Carentan*.
- P. T. (2) Planter en pleine terre, en place, le plant semé en février-mars sur couche. Enterrer le plant à 12 cent. de profondeur (récolte : juin-septembre).
- P. T. POIRÉES : Semer en pleine terre, en place (récolte : juillet-automne.) Toutes variétés.
- P. T. POIS : Semer en pleine terre, en place, terrain frais (récolte : août-septembre). Toutes variétés a grains ridés et plus particulièrement *P. Trophy*.
- P. T. POMMES DE TERRE : Planter en pleine terre, en place, les dernières Pommes de terre (récolte: septembre-octobre). Voir variétés et culture en avril.
- P. T. POTIRONS (Courges, etc.) (1) Semer en pleine terre, en place, en poquets remplis de terreau (récolte : septembre octobre). Toutes variétés.
- P. T. (2) Planter en pleine terre, en place, le plant semé en mars-avril (récolte : août-septembre).
- P. T. POURPIERS : Semer en pleine terre, en place (récolte : juin-juillet). Toutes variétés.
- P. T. RADIS : Semer en pleine terre, en place (récolte : juin-juillet). Toutes variétés.
- P. T. ROMAINES : Voir Laitues.
- P. T. SALSIFIS BLANC : Semer en pleine terre, en place (récolte : octobre-mars). Voir culture en avril.
- P. T. SCORSONÈRE : Semer en pleine terre, en place (récolte : année suivante). Voir culture en avril.
- P. T. TÉTRAGONE : (1) Semer en pleine terre, en place, espacer de 80 cent. (récolte : août-septembre).
- P. T. (2) Planter les touffes semées en godets en mars-avril. Espacer de 80 cent. (récolte : juillet-octobre).
- P. T. THYM : (1) Semer en pleine terre, en place ou en pépinière, exposition chaude (récolte : année suivante).
- P. T. (2) Planter en pleine terre, en place, à chaude exposition, en lignes (récolte : automne).
- P. T. TOMATES : Vers fin mai, lorsque les gelées ne sont plus à craindre, planter en pleine terre bien fumée et à bonne exposition, le plant semé sur couche en mars ; distancer de 50 à 80 cent. Tuteurer les tomates lorsqu'elles ont 50 cent. de hauteur (récolte : juillet-septembre).
- P. T. WITLOOF : Semer en pleine terre, en place (voir juin).



M A I (suite)

LE JARDIN D'AGRÈMENT

TRAVAUX DIVERS. — Au dehors : par temps chaud et sec, les arrosages doivent se faire régulièrement, et les dispositions doivent être prises à ce sujet.

Le terrain, le tracé des parterres doivent être prêts.

Éviter les gelées tardives surtout pour les plantes récemment plantées dehors et qui ne sont pas encore habituées à la pleine terre.

Arracher les Oignons à fleurs déflourés et les faire s'ouvrir dans un coin du jardin ; c'est-à-dire : les planter en jauge pour qu'ils y continuent leur végétation. En juillet, ces Oignons seront débarrassés de leurs feuilles, alors fanées, et conservés en lieu sain. Retourner les corbeilles de printemps dont la floraison printanière est terminée et les façonner pour les regarnir de plantes qui fleuriront l'été.

Au dedans : Ce n'est que par temps de pluie que vous devez procéder aux rempotages, aux repiquages ou aux bouturages quelconques. Toute la grosse besogne se trouve dehors.

FLEURS

SERRES: — Chauffer le soir seulement; dans la journée, il faut aérer le plus possible. Bassiner les plantes et les arroser ainsi que les sentiers des serres, et cela de plus en plus à mesure que la température s'élève. Garnir les serres de plantes à fleurs pour leur décoration estivale. Ombler en raison de l'ardeur du soleil; certaines plantes telles que les *bégonias* et les *gloxinias* craignent surtout l'excès de soleil.

Mettre sur couche tiède les plantes de serre à feuillage coloré : *Crotons*, *Dracenas*, etc...

Les plantes d'orangerie cultivées en caisses, bacs, etc... sont sorties et exposées au plein air (*Oranger*, *Camélia*, *Chamaerops*, *Phoenix*, *Grenadier*, *Myrte*, *Fuschia*, etc...) s'il est besoin, la terre de leur caisse est renouvelée.

CHASSIS. — Les plantes, sur couches, sont h l'air libre le jour et abritées pendant la nuit ; elles réclament de copieux arrosages. Quand elles auront pris place dans les corbeilles, relever le terreau des couches qui seront, de ce fait, devenues libres. Le fumier servira de paillis ou bien sera mélangé à du fumier neuf pour faire des couches s sèches ». Ombler les *bégonias tubéreux*.

PLEINE TERRE. — Toutes les fleurs peuvent être semées maintenant en pleine terre, sauf celles originaires des régions chaudes du globe et qui ne peuvent, sous nos climats, être cultivées exclusivement qu'en serre pendant toute la durée de l'année.

Semer en pleine terre les espèces suivantes, rustiques et qui fleurissent la même année (semes à chaude exposition et veiller aux arrosages) : *acro linium*, *adonide*, *ageratum*, *agrostis*, *atlesse odorant*, *amarante à feuillage*, *aspérule azurée*, *balsamine*, *belle de jour*, *belle de nuit*, *brachycome*, *campanule annuelle*, *capucine*, *centaurée*, *chrysanthème annuel*, *clarkia*, *clintonia*, *collinsia*, *coloquinte*, *coquelicot*,

cosmos, *courge*, *coréopsis*, *coquelourde annuelle*, *crépis*, *cynoglosse*, *datura*, *eschscholtzia*, *gamolépis*, *tagetes*, *gilia*, *giroflée annuelle*, *godetia*, *gypsophile élégant*, *haricot d'Espagne*, *houblon du Japon*, *immortelle*, *ipomée volubilis*, *julienne de Mahon*, *kochia*, *kauljussia*, *dimorphotéca*, *dotique*, *lavatera*, *lin à grande fleur*, *linaire*, *lobélie*, *lupin annuel*, *maïs du Japon*, *malope*, *momordique*, *hémophile*, *nigelle*, *œillet de Chine*, *œillet d'Inde*, *pétilla*, *persicaire*, *pétunia*, *phlox de Drummond*, *pois de senteur*, *pourpier*, *reine-marguerite*, *réséda*, *rodhanthe*, *ricin*, *rose d'Inde*, *salpiglossis*, *saponaire*, *scabieuse*, *schizanthus*, *senecion des Indes*, *soleil*, *souci*, *tabac*, *tagetes*, *thlaspi annuel*, *verveine*, *volubilis*, *zinnia*.

Semer en pleine terre les plantes bisannuelles et vivaces suivantes, qui fleuriront l'année d'après : *acanthé*, *achillée*, *alyssé*, *corbeille d'or*, *ancolie*, *arabis*, *aubrieta*, *auricule*, *campanules bisannuelles* et vivaces, *chrysanthème vivace*, *cinéraire maritime*, *concombre viveuse*, *coquelourde des jardins*, *digitale*, *énothère*, *gaillarde vivace*, *giroflée bisannuelle*, *gypsophile paniculé*, *helénium*, *heuchéra*, *julienne des jardins*, *lin vivace*, *lunaire annuelle*, *lupin vivace*, *œillet des fleuristes*, *œillet mignardise*, *œillet de poète*, *pavot vivace*, *ped d'alouette vivace*; *pois vivace*, *primevère des jardins*, *pyrèthre vivace*, *rose trémière*.

Pailler le sol après la plantation et faire suivre par un copieux arrosage.

Planter les derniers glaïeuls.

Vers le 20 mai, on peut planter les *géraniums* et autres plantes qui ne sont que peu délicates, puis continuer à la fin du mois, par les plantes plus fragiles telles : *bégonia*, *coleus*, etc... Fin mai, vous pouvez ainsi planter, isolés sur pelouses : *datura*, *nicotiana*, *musa*, etc...

Arroser toutes les fois que le besoin s'en fait sentir et surtout par temps couvert ; à cette époque, arroser le matin de préférence.

ROSIERS. — Biner les carrés de roses.

Pour obtenir de grosses fleurs, ne conserver qu'un bouton par rameau.

Supprimer les pousses d'églantier qui se développent à la base des tiges de rosiers

Planter les greffes sur racines ; pailler et arroser copieusement.

Détruire pucerons, larves et maladies cryptogamiques.

Ébourgeonner les églantiers-tiges ; écussonner à l'œil poussant ; tuteurer.

Planter les rosiers, mais seulement ceux élevés en pots ; casser le pot, sans l'enlever pour la plantation.

CHRYSANTHÈMES. — On peut encore bouturer pour obtenir des plantes très basses ou à une seule fleur.

Les boutures, qui ont été faites en avril sont mises en petits godets; celles faites en mars su bissent leur premier grand rempotage, et celles faites en février sont rempotées pour la seconde fois.

Rempoter, pincer les plantes suivant leurs besoins et la culture que vous voulez faire.

Les plantes demandent de l'air, du soleil et des arrosages.

Veiller chaque jour aux maladies et aux insectes.



M A I (suite)**GAZONS**

Si besoin est, arroser fortement. Tondre tous le.; huit ou quinze jours, puis passer le rouleau ; découper soigneusement les bordures des gazons.

ARBRES D'ORNEMENT

Semer : *Buddleia*, *Catalpa*, *Rhododendron*.

Surveiller les pucerons et les maladies cryptogamiques.

Mouiller, bassiner, pailler les dernières plantations d'arbres et d'arbustes.

Tailler les arbres d'ornement qui ont fleuri au printemps:

Bilax, *Cytise*, *Boole de Neige*, etc.

A partir du 15 mai, sortir les plantes d'orangerie : *Oranger*, *Laurier rose*, *Citronnelle*, *Grenadier*, *Chamoerops*, etc...

JARDIN FRUITIER

Pour obtenir de beaux fruits, ou si les arbres en sont surchargés. éclaircir les fruits is pépins.

Assurer l'arrosage des arbres à fruits en pratiquant à leur pied une cuvette.

Donner du sulfate de fer (2 h 3 g. par litre d'eau d'arrosage) aux arbres chlorotiques.

Pincer les bourgeons Vigoureux des *Cerisiers* à 3 ou 4 feuilles; les bourgeons qui accompagnent les *Lêches* à 4 feuilles ; les bourgeons de *Poiriers* à 3 ou 5 feuilles suivant les variétés.

Palisser les bourgeons de remplacement des branches fruitières des *Pêchers*, ainsi que la *vigne*.

Soufrer et sulfater la *vigne*.

Pulvériser une solution de jus de tabac sur toute la surface des arbres.

Enlever les auvents vers la fin du mois.

Supprimer les feuilles des pêchers envahies par la cloque ; supprimer aussi les fruits en excès.

Pailler toute la surface située au-dessus des racines.

PLANTES D'APPARTEMENT

Semer : *capucines*, *haricots d'Espagne*, *pois de senteur*, *volubilis*, etc...

Planter : *cabée*, *peina*, *vigne-vierge*.

Sortir en plein air: *aspidistra*, *chamoerops*, *clivia*, *phoenix*, en les plaçant de préférence à l'abri.

PRODUITS DU JARDIN BONS A CONSOMMER

La pleine terre donne des *artichauts*, *asperges*, *choux Express*, *choux très hâtif d'Elampes*, *choux Brocolis*, *épinards*, *oignons blancs*, *pois* et *radis*.

Les couches donnent en outre, des *carottes*, des *choux-fleurs d'Erturt*, des *fraises forcées*, des *navets hâtifs* et les *premiers melons*.

Le verger commence à donner les premières *cerises hâtives*.

Le fruitier ne renferme plus que quelques *Poires* très tardives : *Bon-Chrétien d'hiver*, *Olivier de Serres*, *Catillac* et des *Pommes d'Api* et *Reinettes*.





Châssis	Pl. terre	LÉGUMES
CH.		<p>Les châssis sont devenus inutiles pour les semis ceux qui renferment encore de jeunes plants sont aérés et ombrés. Les vieilles couches sont garnies entièrement avec Aubergines, Céleris, Choux-fleurs, Piments, Tomates, etc..., des semis de mars-avril.</p> <p>P. T. Les arrosages copieux, les sarclages et binages sont indispensables, ainsi d'ailleurs que les paillis et terreautage.</p> <p>P. T. ARROCHE : Semer en pleine terre, en place (récolte : juillet-août).</p> <p>P. T. ASPERGES : Récolter les Asperges jusqu'au 15 juin au plus tard (pour les vieilles plantations).</p> <p>AUBERGINES : Planter sur côtières, en place, le plant semé en avril (récolte : août-septembre).</p> <p>P. T. BASILICS : Semer en pleins terre, en pépinière, à bonne exposition (récolte : août-octobre).</p> <p>P. T. BARBE-DE-CAPUCIN : Semer en pleine terre, en place, la <i>Chicorée sauvage amère</i> pour obtenir la <i>Barbe-de-Capucin</i> l'hiver prochain. Semer en rangs espacés de 20 cent. Cette Chicorée n'est pas éclaircie à plus de 4 cent.</p> <p>P. T. BETTERAVES A SALADE : Semer en pleine terre, en place. Variétés hâtives qui se développent avant l'hiver : <i>B. rouge noir plate d'Egypte</i>, <i>B. rouge ronde précoce</i> (récolte : octobre-hiver).</p> <p>P. T. CARDONS : (1) Semer en pleine terre, dans des trous remplis de terreau (voir en mars) (récolte : novembre-hiver)-</p> <p>P. T. (2) Planter en pleine terre les Cardons semés en avril-mai sur couche (récolte : octobre-hiver).</p> <p>P. T. C. ROTTES : Semer en pleine terre, en place. Variétés hâtives (récolte : septembre-octobre) et variétés de Carottes tardives pour la provision d'hiver (récolte : octobre). Variétés tardives : <i>C. rouge longue lisse de Meaux</i>, <i>C. rouge longue de Saint-Valéry</i>.</p> <p>P. T. CÉLERIS A COTES : (1) Semer en pleine terre, en pépinière bien exposée. Planter en juillet (récolte : octobre-hiver). Variétés de Céleris à côtes indiquées en mai.</p> <p>P. T. (2) Planter en pleine terre riche et fraîche, le plant de C. à côtes et C. raves semé en avril-mai (récolte : septembre-hiver).</p> <p>P. T. CERFEUILS : Semer en pleine terre, en place à l'ombre (récolte : juillet-août).</p> <p>P. T. CHICORÉES FRISÉES ET SCAROLE : (1) Semer en pleine terre, en pépinière. Planter en juillet (récolte : août-octobre). Variétés résistantes : <i>Ch. frisée de Meaux</i>, <i>Ch. frisée de Rouen</i>, <i>Ch. grosse Pancatière</i>, <i>Ch. Scarole ronde verte</i>, <i>Ch. Scarole géante maraichère</i>.</p> <p>P. T. (2) Planter les Chicorées frisées et Scaroles semées en mai.</p> <p>P. T. CHICORÉES SAUVAGES : Semer en pleine terre, en place, pour salade (récolte : août-septembre). Le meilleur mois pour semer les Chicorées destinées à produire la <i>Barbe-de-Capucin</i> et la <i>Witloof</i> l'hiver prochain.</p> <p>P. T. CHOUX : (1) Semer en pleine terre, en pépinière. Planter en juillet et août. 1° Choux hâtifs (voir variétés en mars) (récolte : octobre) ; 2° Choux de pleine saison (voir variétés en mars) (récolte : novembre) ; 3. Choux très tardifs (voir variétés en mai) (récolte : novembre-mars) 4° Choux de Bruxelles (récolte : novembre-mars). Les semis de ces deux derniers groupes sont les plus intéressants à cette époque de l'année.</p> <p>P. T. (2) Planter en pleine terre, en place, les Choux semés en avril.</p> <p>P. T. CHOUX-FLEURS : (1) Semer en pleine terre, en pépinière ; planter en juillet (récolte : septembre-novembre). Variété à préférer à cause de sa résistance aux premières gelées de l'automne : <i>Ch. Fl. amélioré d'Orgeval</i>.</p> <p>P. T. (2) Mettre en place le plant semé en mai. Arroser copieusement dès la formation de la pomme.</p>

JUIN (suite)

Châssis	Pl. terre
	P. T. CHOUX-BROCOLIS : Semer en pleine terre, en pépinière (voir culture en mai) (récolte : année suivante, mars-mai).
	P. T. CHOUX-NAVETS ET RUTABAGAS : Semer en pleine terre, en place (récolte : octobre-hiver).
	P. T. CHOUX-RAVES : Semer en pleine terre, en place (récolte : septembre-octobre). Préférer variétés hâtives : <i>Ch. rave blanc hâtif de Vienne, Ch. rave violet hâtif de Vienne.</i>
	P. T. CONCOMBRES ET CORNICHONS : Semer en pleine terre (voir mai) (récolte : août-octobre).
	P. T. CRESSON ALÉNOIS : Semer en pleine terre, en place, en terrain frais et ombragé (récolte : juillet).
	P. T. CRESSON DE FONTAINE : Semer en pleine terre, en terrain irrigable ou très humide (récolte : automne-printemps).
	P. T. ÉPINARDS : Semer en pleine terre, en place; en terrain ombragé et très frais (récolte : juillet-août). Voir variétés on avril.
	P. T. FRAISIERS : Pailleur le sol occupé par les Fraisiers.
	P. T. HARICOTS : Semer en pleine terre, en place (récolte : août-septembre). Toutes variétés.
	P. T. LAITUES POMMÉES D'ÉTÉ ET D'AUTOMNE. — L. RAINES : Semer en pleine terre, en place ou en pépinière (récolte : août-septembre). Voir variétés en mai.
	P. T. MELONS : (1) Planter en pleine terre, dans des trous remplis de terreau ou sur vieille couche, le plant provenant des semis de mars-avril (récolte : août-septembre).
	P. T. (2) Tailler les Melons des semis d'avril-mai.
	P. T. NAVETS : Semer en pleine terre, en place (récolte : août-septembre). Voir variétés et culture en mars. A partir du 25 juin, on peut semer toutes les variétés de navets.
	P. T. OIGNONS : Semer en pleine terre, en place, <i>Oignons blancs hâtifs</i> . Ces Oignons se sèment très serrés pour la production de petits bulbes à confire. Arracher en août.
	P. T. OSEILLE : Semer en pleine terre, en place (récolte : octobre-novembre). Disposer ce semis pour qu'il puisse être recouvert de châssis froids en novembre, ce qui assurera la récolte pendant l'hiver.
	P. T. PANAI : Semer en pleine terre, en place (récolte : octobre-printemps). Variétés : <i>P. rond hâtif</i> .
	P. T. PERSILS : Semer en pleine terre, en place. Terrain frais (récolte : août-décembre). Toutes variétés.
CH.	P. T. PIMENTS : Planter sur vieille couche ou sur cote, le plant semé en avril (récolte : septembre-octobre).
	P. T. PISSENLITS : (1) Semer en pleine terre, en place ou en pépinière (récolte : hiver-printemps). Toutes variétés. C'est 1. : meilleure époque pour repiquer en août et obtenir d'énormes plantes qu'on fait blanchir en hiver et au printemps.
	P. T. (2) Planter le plant semé en avril.
	P. T. POIREAUX : (1) Semer en pleine terre, en pépinière, planter en août (récolte : hiver-printemps). Voir variétés mai.
	P. T. (2) Planter en pleine terre le plant semé en avril. Enterrer le plant à 12 cent. de profondeur (récolte : juillet-automne).
	P. T. POIRÉES : Semer en pleine terre, en place (récolte : octobre-novembre). Toutes variétés.
	P. T. POIS : Semer en pleine terre, en place, terrain frais (récolte : septembre-octobre). Variétés indiquées en mai.
	P. T. POTIRONS : (Courges, Giraumons, etc...) Semer en pleine terre, en place (récolte : octobre). Toutes variétés.
	P. T. POURPIERS : Semer en pleine terre, en place (récolte : juillet-août). Toutes variétés.
	P. T. RADIS (petits radis) : Semer en pleine terre, en place, terrain frais (récolte : juillet). Toutes variétés.
	P. T. RADIS D'HIVER : Semer en pleine terre, en place ; depuis le 25 juin (récolte : septembre-hiver). Variétés : <i>R. noir gros long d'hiver, R. violet d'hiver de Goumay, R. rose d'hiver de Chine.</i>
	P. T. ROMAINES : Voir Laitues.
	P. T. SCORSONÈRE : Semer en pleine terre, en place (récolte : année suivante). Voir culture en avril.
	P. T. THYM : Semer en pleine terre, en place ou en pépinière, exposition chaude (récolte : année suivante).
	P. T. TOMATES : Planter en pleine terre, en place, le plant semé en avril (récolte : août-septembre). Voir culture en mai.
	P. T. WITLOOF : Semer en pleine terre, en place, la <i>Chicorée sauvage à grosse racine de Bruxelles</i> pour obtenir la <i>Witloof</i> l'hiver prochain. Terre profonde et bien préparée. Semer en lignes espacées de 20 à 25 cent. Puis éclaircir h 15 cent. entre les plants.

JUIN (suite)

GAZONS

Les arroser fréquemment ; les tondre pour empêcher les plantes de monter à graines et rouler ensuite.

ARBRES D'ORNEMENT

Semer : *Bouleau*, *Chamoecerasus* et *Orme* fraîchement récoltés. Tailler, pour les maintenir en forme, les arbustes en cônes, colonnes, pyramides, rideaux, etc... les *lieux*, les *Ifs*, etc...

Palisser les plantes grimpantes.

Planter toutes plantes, à la condition qu'elles aient été élevées en pots; les plantes aquatiques; les *Pivoines* (en arbres).

Biner les massifs.

Arroser fréquemment les jeunes plantations.

JARDIN FRUITIER

Contrairement à l'habitude, il ne faut pas négliger, en juin, les opérations du pincement. La fructification de l'année suivante est souvent compromise par suite de cette négligence.

Palisser espaliers et contre-espaliers (*Vigne*, *Pêcher*).

Tailler en vert les *Pêchers*. Inciser la *Vigne*. Arroser (surtout les arbres récemment plantés, qui devront aussi être paillés), soufrer, sulfater.

Détruire les fruits véreux, nids d'insectes.

Eclaircir les fruits trop nombreux ; s'il y a beaucoup de fruits, n'en conserver qu'un seul par coursonne; on peut en laisser 2 ou 3 s'il n'y a que peu de fruits.

Ensacher les fruits à conserver. Cette opération préserve les fruits de la tavelure (Poirés, Pommes) ou du Mildew (Raisin); elle les soustrait aux ravages des insectes ; elle les protège contre les intempéries ; elle en augmente la précocité et la perfection de l'aspect. Procéder à cet ensachage du 15 mai à fin juin, sous le climat de Paris. N'enfermer aucune feuille avec le fruit. Ceux-ci restent ainsi enfermés jusqu'à leur récolte. Cependant, vers fin août-septembre, les sacs sont entrouverts, puis enlevés complètement par un temps couvert, jamais par plein soleil. Les sacs à fruits se procurent facilement, tout faits, dans le commerce.

Si vous avez une pièce, réservée pour un fruitier, la débarrasser complètement, l'assainir en y faisant brûler du soufre, l'aérer ensuite le plus possible. Laver les tablettes à l'eau de Javel et blanchir les murs et plafond à la chaux.

PLANTES D'APPARTEMENT

Les arroser une ou deux fois par semaine avec de l'eau contenant en dissolution 2 grammes de nitrate de soude par litre d'eau.

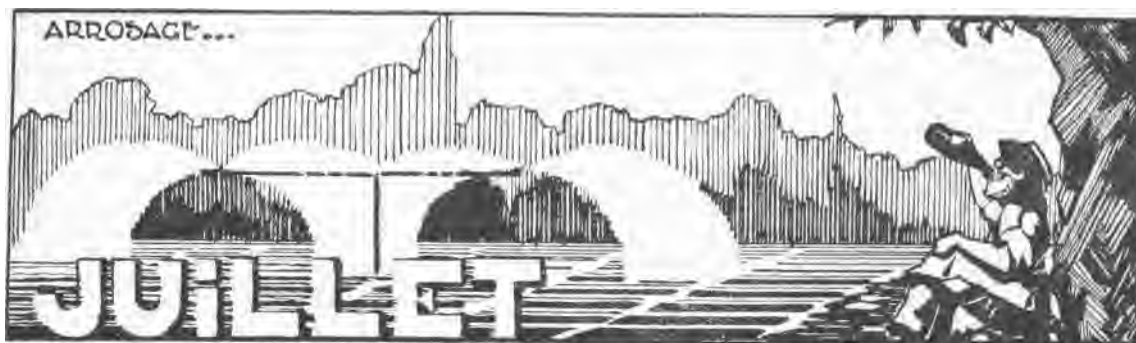
PRODUITS DU JARDIN BONS A CONSOMMER

La pleine terre donne : *artichauts*, *asperges*, *cerfeuil*, *choux d'Etampes*, *choux cœur de boeuf*, *épinards*, *fèves*, *laitues* et *romaines*, *navels hâtifs*, *oignons blancs*, *poireaux* (semés sous châssis), *pois*, *pommes de terre hâtives*, *radis*.

Les châssis donneront : *carottes hâtives*, *choux-fleurs d'Erfurt*, *concombre blanc hâtif*, *haricot Triomphe des châssis* et les premiers *melons*.

Comme fruits, on récoltera: des *fraises*, *framboises*, *cerises hâtives* et *groseilles*.





Châssis Pl. terre

LÉGUMES

- P. T. Dans ce mois, il faut biner et pailler le plus possible, arroser abondamment, après le plein soleil de préférence, de façon que l'eau; ne s'évaporant pas, soit plus profitable à la terre. Faire les plantations le soir et bien arroser ensuite. Les plantations pour la provision d'hiver sont nombreuses à cette saison.
- P. T. **ARROCHE** : Semer en pleine terre, en place (récolte : août-septembre).
- P. T. **BETTERAVES A SALADE** : Semer en pleine terre, en place. Variétés hâtives se développant avant l'hiver : *B. rouge noir plate d'Égypte, B. rouge ronde précoce* (récolte : novembre-hiver).
- P. T. **CAROTTES** : Semer en pleine terre, en place, pour la provision d'hiver. Variétés : *C. rouge demi-longue Nantaise, C. rouge longue de Meaux, C. rouge de Saint-Valéry*.
- P. T. **CÉLERIS** : Planter en pleine terre riche et fraîche, le plant semé en mai-juin (récolte : octobre-hiver).
- CERFEUILS** : Semer en pleine terre, en place, à l'ombre (récolte : août-octobre).
- P. T. **CHICORÉES FRISÉES ET SCAROLE**S : Semer en pleine terre, en pépinière. Planter en août (récolte : septembre-novembre). Voir variétés indiquées en juin. Fin juillet, il faut semer les variétés rustiques au froid, indiquées en août.
- CHICORÉE S SAUVAGE S** : Semer en pleine terre, en place, pour salade (récolte : août-mars).
- P. T. **CHOUX** : Planter en pleine terre, en place, les Choux semés en mai-juin.
- P. T. **CHOUX-FLEURS** : Planter en pleine terre le plant semé en mai-juin. Arrosages copieux, surtout dès la formation de la pomme.
- P. T. **CHOUX-BROCOLIS** : Planter en terrain meuble, frais et substantiel les Choux Brocolis semés en mai.
- P. T. **CHOUX-NAVETS ET RUTABAGAS** : Semer en pleine terre, en place (récolte : novembre-décembre). Terrain frais, à cette époque, préférer les variétés hâtives. *Ch. navet blanc lisse à courte feuille, Ch. navet Rutabaga jaune lisse à courte feuille, Ch. navet Rutabaga jaune plat hâtif*.
- P. T. **CHOUX-RAVES** : Semer en pleine terre, en place (récolte : octobre). Variétés hâtives : *Ch. rave blanc hâtif de Vienne, Ch. rave violet hâtif de Vienne*.
- P. T. **CONCOMBRES ET CORNICHONS** : Semer en pleine terre, dans des poquets remplis de terreau (récolte : août-octobre).
- P. T. **CRESSON ALÉNOIS** : Semer en pleine terre, en place, en terrain frais et ombragé (récolte : août).
- P. T. **CRESSON DE FONTAINE** : Semer en pleine terre, en terrain irrigable ou très humide (récolte : printemps suivant).
- P. T. **ÉPINARDS** : Semer en pleine terre, en place, à l'ombre, terrain frais (récolte : août). Variétés indiquées en avril.
- P. T. **HARICOTS** : Semer en pleine terre, en place, terrain frais. Abriter contre les premiers froids d'automne (récolte en vert : septembre-octobre). Variétés hâtives : *H. flageolet d'Étampes, H. noir de Belgique, H. noir de l'Hermitage, H. Incomparable, H. Métais, H. Merveille de Paris*.
- P. T. **LAITUES POMMÉES D'ÉTÉ ET D'AUTOMNE**. — **L. ROMAINE**S : Semer en pleine terre, en place ou en pépinière. Terrain frais (récolte : septembre-octobre). Voir variétés en mai.
- P. T. **MACHES** : Semer en pleine terre, en place, à l'ombre et terrain frais. Arrosages fréquents. Toutes variétés (récolte : octobre-mars).

Châssis Pl. terre

JUILLET (suite)

- P. T. MELONS : Tailler les Melons des semis d'avril, mai et juin.
- P. T. NAVETS : Semer en pleine terre, en place (récolte : octobre-novembre). Toutes variétés. La meilleure époque pour les Navets à conserver l'hiver. Variétés d'hiver : *N. blanc dur d'hiver*, *N. de Péronne*, *N. noir long sucré*, *N. de Freuse*, *N. long de Meaux*.
- P. T. OSEILLE • Semer en pleine terre, en place (récolte : octobre-avril).
- P. T. PER SILS : Semer en pleine terre, en place. Terrain frais (récolte : octobre-décembre). Disposer ce semis pour qu'il puisse être recouvert de châssis froids en novembre, la récolte sera ainsi assurée pendant l'hiver. Préférer le *P. Irisé vert foncé* plus nain et facile à protéger.
- P. T. PISSENLITS : (1) Semer en pleine terre, en place ou en pépinière (récolte : printemps suivant). Toutes variétés.
- P. T. (2) Planter le plant semé en mai (pour faire blanchir l'hiver).
- P. T. POIREAUX : Semer en pleine terre, en pépinière. Planter en septembre (récolte : printemps suivant). Voir variétés en mai.
- P. T. (2) Planter le plant semé en mai. Enterrer à 12 cent. de profondeur (récolte : automne-printemps).
- P. T. POIRÉES : Semer en pleine terre, en place (récolte : octobre-novembre). Toutes variétés.
- P. T. POIS : Semer en pleine terre, en place, terrain frais. Variétés très hâtives pouvant encore produire en **octobre-novembre** : *P. Express*, *P. Express longue cosse*, *P. Caractacus*, *P. nain d'Ammonay*, *P. Merveille d'Amérique*, *P. Gradue*.
- P. T. POURPIERS : Semer en pleine terre, en place (récolte : août-septembre). Toutes variétés.
- P. T. RADIS : (petits Radis) Semer en pleine terre, en place, terrain frais, à l'ombre (récolte : août). Toutes variétés.
- P. T. RADIS D'HIVER : Semer en pleine terre, en place (récolte : octobre-hiver). Voir variétés en juin.
- P. T. ROMAINES : Voir Laitues.
- P. T. SC OR SO **NÈRE** : Semer en pleine terre, en place (récolte : année suivante). Voir culture en avril,
- P. T. THYM : Semer en pleine terre, en place ou en pépinière (récolte : année suivante).
- P. T. TOMATES : Pincer et ébourgeonner les Tomates semées en mars.
- P. T. WITLOOF : Semer en pleine terre, en place (voir juin).

LE JARDIN D'AGRÈMENT

TRAVAUX DIVERS. — Au dehors: mois des arrosages, binages et sarclages. Tout se borne à ces travaux et à entretenir les parterres en bon état. Pailler, pincer pour maintenir les fleurs du même rang à la même hauteur ; tuteurages, palissages, etc.

Au-dedans : mettre en état le matériel nécessaire au bouturage des plantes, les coffres, châssis, la poterie, etc...

FLEURS

SERRES. — Vérifier l'état des chauffages, les nettoyer, les réparer, faire le plein des tuyaux des thermosiphons. Chauler les murs des serres ; repeindre boiseries et ferrures, désinfecter. Ombler s'il y a lieu et aérer le plus grandement possible. Procéder dès maintenant aux réparations utiles, car en hiver, les entrepreneurs de fumisterie, chauffage, etc. ont fort à faire, et l'exactitude dans les travaux ainsi que la bonne exécution peuvent s'en ressentir.

Les soins généraux de culture sont les mêmes que pendant les autres mois d'été : **bassinage**, mouillage des sentiers, etc...

Semer : *calcéolaire*, *cinéraire hybride*, *primevère de Chine* et *primevère obconva*.

CHASSIS. — Arroser, aérer, ombler les plantes qui s'y trouvent. Les coffres, châssis, cloches non utilisés sont remis et mis en état. Le terreau et le fumier des couches démontées sont mis en tas, à l'abri.

PLEINE TERRE. -- Semer en pleine terre depuis le 15 **juillet** : *myosotis*, *pâquerettes*, *pensées*, *silènes*, qui seront ensuite, plantés en pleine terre à l'automne et dont la floraison sera si **remarquable** au printemps. Ces plantes fleurissent en même temps que les *jacinthes* et *tulipes* (oignons à fleurs). On peut encore semer les plantes annuelles suivantes qui peut-être auront le temps de fleurir à l'automne (il est cependant bien tard pour ces semis) : *alysses odorant*, *belle de jour*, *campanule Miroir de Vénus*, *chrysanthème à carène*, *clarkia*, *eschscholtzia*, *julienne de Mahon*, *gilia tricolore*, *némophile*, *réséda*, *souci*.

Semer en pleine terre les plantes bisannuelles et vivaces vivantes, qui fleuriront l'an prochain, (le semis des plantes vivaces permet d'avoir un nombre de plantes considérable, pour une dépense modique) : *alysses corbeille d'or*, *ancolie*, *arabis*, *aubrietia*, *auricule*, *buglosse*, *centaurée candidissima*, *cinéraire maritime*, *enothère giroflée bisannuelle*, *gypsophile paniculé*, *heuchera*, *julienne des jardins*, *lin vivace*, *lobelia vivace*, *lupin polyphylle* ; *lunaire annuelle*, *lychnis Croix de Jérusalem*, *pois vivace*, *primevère des jardins*, *pyrèthre*, *rose trémière*, *sainfoin d'Espagne*, *saxifraga*, *scabieuse du Caucase*, *stipe*, *thlaspi vivace*, *valériane des jardins*, *verge d'or*.

ROSIER. — Après la floraison, les tiges des rosiers sarmenteux ayant fleuri seront supprimées, les autres seront **palissées** pour garnir les vides. Pour les rosiers nains, on supprime les parties ayant fleuri en rabattant sur un **œil**. Les rosiers tiges sont toujours

JUILLET (suite)

taillées de manière à rabattre la végétation vers l'extérieur, ce qui facilite l'accès de la lumière et de l'air.

Détruire les insectes comme en juin. Arroser aux engrais liquides. Pincer les branches qui s'allongent trop.
Écussonner à oeil dormant.

CHRYSANTHÈMES. — Grande fleur. Terminer vivement les repotages. **Ébourgeonner**. Il est trop **tôt** pour conserver les boutons ; supprimer les boutons couronnés qui se présentent, d'autres viendront en août que vous conserverez.

Spécimens. — Donner le dernier repotage. Pincer encore si l'on veut augmenter le nombre de fleurs (au détriment de leur grandeur). Espacer les plantes à tuteurer.

Standards. — La couronne doit être formée ; il est déjà tard pour faire le dernier pincement. Tuteurer solidement.

En général, arroser avec soin et surveiller les maladies.

Surfaçage. — Hâter la composition des mélanges de composts pour cet usage.

**GAZONS**

Les tondre une fois par semaine. Les arroser à fond tous les 2 ou 3 jours si vous voulez avoir de beaux tapis verts.

ARBRES D'ORNEMENT

Surveiller particulièrement les insectes et pratiquer sans faute les pulvérisations, **nicotinages**, soufrages.

C'est le moment de tailler les arbustes qui fleurissent sur le bois de l'année précédente tels que *Amandiers, Pêchers de Chine à fleur double, Pruniers à fleurs, Forsythia, Boule de Neige, Lilas, Ribes, Spirées*.

Semer : *Bouleau, Orme*.

JARDIN FRUITIER

Continuer les traitements insecticides et **anticyptogamiques** sur les *Cerisiers, Pêchers, Poiriers, Vignes*.

Pincer, palisser, éclaircir les *Pêches* et les *Raisins*; ébourgeonner la *Vigne*.

Supprimer les feuilles placées devant les *Pêches* lorsque les fruits commencent à **devenir** volumineux.

Par temps chaud, il sera très favorable de bassiner, le soir, les arbres en espaliers (surtout les *Pêchers*).

LE FRUITIER

Aérer le plus possible; désinfecter au soufre et passer les murs au lait de chaux.

PLANTES D'APPARTEMENT

Il est très favorable de laisser au dehors en été les plantes d'appartement.

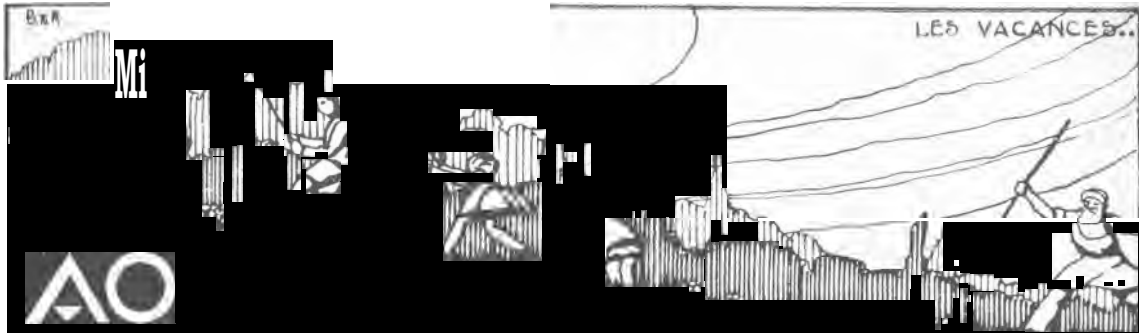
Il convient cependant de les placer à une exposition un peu ombrée soit par des arbres, soit par des claies placées au-dessus. Bassiner tous les soirs et arroser deux fois par semaine avec de l'eau contenant en dissolution 2 grammes de nitrate de soude par litre.

PRODUITS DU JARDIN BONS A CONSOMMER

Presque tous les légumes sont bons à récolter dans ce mois, au moins les variétés hâtives : *ail, artichauts, aubergines, carottes hâtives, cerfeuil, choux hâtifs, chou-fleur d'Erfurt, chicorée frisée, échalote, fèves, haricots verts hâtifs, laitues, romaines, persil, pois, pommes de terre hâtives, radis, tétragone, tomates hâtives*.

Comme fruits, on récoltera : *abricots, cerises, fraises des quatre-saisons et remontantes, framboises, groseilles à grappes et à maquereaux* ainsi que *cassis, melons, pêches hâtives, diverses prunes telles que : Reine-Claude, de Monsieur, etc. les Poires hâtives : Doyenné de Juillet, d'Épargne, Beurré Giffard*.





Châssis Pl. terre

LEGUMES

Les semis et plantations de l'année sont à peu près terminés. Il faut maintenant songer aux semis qui donneront des produits à consommer de bonne heure au printemps prochain, dès le mois de mars.

Ces semis (Choux, Laitues, Oignons, etc...) sont des plus intéressants, et le jardinier prévoyant ne manque pas de les exécuter.

- P. T. **ARROCHE** : Semer en pleine terre, en place (récolte : septembre-octobre).
- P. T. **ARTICHAUTS** : Nettoyer les vieilles plantations, couper les vieilles tiges. Arroser les plantations nouvelles faites de mars à mai et qui doivent produire en septembre-octobre.
- P. T. **CARDONS** : C'est le moment où ils vont surtout se développer. Il faut réduire ou supprimer les petites cultures intercalaires, biner, fumer, arroser.
- P. T. **CAROTTES** : Semer en pleine terre, en place, les Carottes hâtives qui passeront l'hiver en pleine terre (recouvertes de litière saine) et seront bonnes à consommer jusqu'au printemps. Variétés : *C. rouge courte très hâtive Bellot*, *O. rouge courte hâtive de Hollande*, *C. rouge demi-longue Nantaise*. Si le temps est au sec, arroser copieusement jusqu'à fin septembre.
- P. T. **CÉLERIS** : (1) On peut commencer à supprimer les rejets, lier les feuilles, ramener la terre en butte autour des plantes pour les faire blanchir (cette opération s'applique aux plantes semées en février-mars).
- P. T. (2) Planter les Céleris semés en juin (récolte : octobre-hiver).
- P. T. **CERFEUILS** : Semer en pleine terre, en place, à l'ombre (récolte : septembre-hiver).
- P. T. **CHICORÉES FRISÉES ET SCAROLE** : (1) Semer en pleine terre, en pépinière (récolte : novembre-mars). Variétés rustiques au froid : *Ch. frisée de Ruffec*, *Ch. frisée Reine d'hiver*, *Ch. Scarole en cornet de Bordeaux*, *Ch. Scarole d'hiver du Var*.
- P. T. (2) Planter en pleine terre les Chicorées semées en juillet (récolte : septembre-novembre).
- P. T. **CHICORÉES SAUVAGES** : Semer en pleine terre, en place (récolte : septembre-avril).
- P. T. **CHOUX** : (1) A partir du 25 août semer en pleine terre, en pépinière les variétés hâtives (récolte : mai-juin). Voir culture et variétés en septembre.
- P. T. (2) Planter en pleine terre, les Choux semés en juin.
- P. T. **CHOUX-FLEURS** : (1) Semer en pleine terre, en pépinière, les variétés hâtives (récolte : mai-juin) (voir en septembre) : Préférer les semis de septembre et octobre.
- P. T. (2) Planter les Choux-Fleurs semés en juin. Arrosages copieux surtout dès la formation de la pomme.
- P. T. **CHOUX-BROCOLIS** : Planter en terrain meuble, frais et substantiel les Choux Brocolis semés en juin.
- P. T. **ÉPINARDS** : Semer, à partir du 20 août, en pleine terre, en place, terrain frais et à l'ombre (récolte : septembre-octobre). Variété : *E. monstrueux de Viroflay*.
- P. T. **LAITUES POMMÉES DE PRINTEMPS** : Semer en pépinière, en pleine terre bien fumée, à mi-ombre et sous cloches. Repiquer 15 jours après sous cloches ; puis 15 jours plus tard, planter à chaude exposition ou bien sur couche tiède (récolte : octobre-novembre). Variétés : *L. Gotte dorée*, *L. Reine de Mai*, *L. à forcer de Millé*.
- P. T. **LAITUES POMMÉES D'HIVER ET ROMAINE D'HIVER** : Semer en pleine terre, en pépinière ; planter en septembre-octobre en terre saine à chaude exposition (récolte : mars-avril). Les Romaines étant moins rustiques, il faut les protéger de cloches ou de paillasons pendant les grands froids. Variétés : *L. grosse blonde d'hiver*, *L. brune d'hiver*, *L. d'hiver de Trémont*, *L. Passion d'hiver*, *L. Romaine rouge d'hiver*, *L. Romaine verte d'hiver*.

Châssis Pl. terre

A O U T (suite)

- P. T. **MACRES** : Semer en pleine terre, en place, à l'ombre et en terrain frais. Ne pas semer en plein carré avant le 15 août, pour éviter que les plantes montent à graines. Toutes variétés. (Récolte : octobre-novembre).
- P. T. **NAVETS** : Semer en pleine terre, en place : 10 Variétés hâtives (récolte : octobre-novembre) ; 2° Variétés rustiques : *N. blanc dur d'hiver*, *N. d'hiver de Montessori*, *N. de Péronne* (récolte : automne-hiver) les préserver ~~des gelées~~ avec de la litière.
- P. T. **OIGNONS BLANCS DATIFS** : Semer en pleine terre, en place, ou en pépinière, depuis le 15 août (semés avant cette date, ils risquent de monter à graines) (récolte : avril-juin). Variétés : *O. blanc hâtif de Vaugirard*, *O. blanc hâtif de Paris*. Dans le Midi de la France, on sème dans les mêmes conditions les variétés suivantes : *O. jaune de Lescure*, *O. rouge pâle de Niort*, *O. rouge vil d'août*.
- P. T. **OSEILLE** : Semer en pleine terre, en place (récolte : novembre et année suivante).
- P. T. **PERSILS** : Semer en pleine terre, en place (récolte : novembre-printemps). Toutes variétés. (Voir juillet).
- P. T. **PISSENLITS** : Planter le plant semé en juin (pour faire blanchir l'hiver).
- P. T. **POIREAU (1)** Semer en pleine terre, en pépinière. Planter fin septembre (récolte : printemps). Voir variétés en mai.
- P. T. **(2) Planter** en pleine terre, en place, les Poireaux semés en juin. Enterrer à 12 cent. de profondeur (récolte : automne-printemps).
- P. T. **POURPIERS** : Semer en pleine terre, en place (récolte : septembre-octobre). Toutes variétés.
- P. T. **RADIS** (petits Radis) : Semer en pleine terre, en place. Terrain frais et à l'ombre (récolte : septembre). Toutes variétés.
- P. T. **RADIS D'HIVER** : Semer en pleine terre, en place (récolte : novembre-hiver). Toutes variétés.
- P. T. **ROMAINES** : Voir Laitues.
- P. T. **SCORSONÈRE** : Semer en pleine terre, en place (récolte : année suivante). Voir culture en avril.
- P. T. **TOMATES** : Pincer et ébourgeonner.

LE JARDIN D'AGRÈMENT

TRAVAUX DIVERS. — Au dehors : comme juillet, le mois d'août est le mois des arrosages, binages, sarclages, de l'entretien général des parterres du jardin. Continuer aussi à pincer, à épulcher les plantes et à les arroser copieusement.

Au dedans : Peu à faire si ce n'est quelques rempotages et bouturages.

FLEURS

SERRES. — Aérer, ventiler largement et ombrer de même; mouiller les sentiers plusieurs fois par jour; bassiner et arroser le soir et le matin.

Semer sous châssis et en serres (à pleine couche ou en terrines) : *cinéraire hybride*, *primevère de Chine*, *primevère obconica*, *primevère du Japon*, *gerbera*.

Les nuits cependant deviennent plus longues et souvent plus fraîches.

CHASSIS. — Placer les boutures que vous pouvez déjà faire en cette saison, sur couche faible ou à froid. (voir ci-dessous à « bouturer s) en les tenant à l'étouffée pendant quelques jours et en aérant ensuite peu à peu.

Bouturer sous châssis (sur couche sourde) : *anémis*, *calcéolaires*, *géraniums*, *agératums*, *bégonias ligneux*, *héliotropes*, *irésines*, *lantanas*, *coleus*. Ces boutures se font en godets : terre très saine et plutôt sableuse, soit en mélange de terre de bruyère, terre de jardin et terreau de feuilles (pas d'engrais chimiques). Bouturer également les *géraniums*. Ces boutures peuvent être plantées en godets ou même en pleine terre ; vu leur tendance à pourrir, les boutures de *géraniums* doivent être maintenues plutôt sèches.

PLEINE TERRE. -- Semer en pleine terre les plantes suivantes qui, mises en place à l'automne, seront le plus bel ornement des corbeilles au printemps prochain, concurremment avec les *jacinthes*, *tulipes*, etc... Ce sont : *myosotis*, *pâquerette*, *pensée*, *silène pendula*.

Semer en pleine terre les plantes annuelles suivantes qui seront ensuite repiquées en pots et hivernées sous châssis ou en serre tempérée (éviter l'excès d'humidité en hiver, planter en mai suivant) : *agératum*, *gaillarde peinte*, *lobelia érinus*, *matricaire*, *oeillet de Chine*, *pyrèthre doré*, *réséda*, *scabieuse*, etc.

Semer en pleine terre les plantes bisannuelles et vivaces suivantes pour lesquelles le semis est un mode de multiplication tout à fait économique : *abronia umbellata*, *centaurée candulissima*, *cinéraire maritime*, *énothère*, *giroflée bisannuelle*, *mimulus*, *myrtier*, *oeillet-Marguerite*, *penstemon*, *valériane*.

Repiquer en pleine terre, en pépinière les semis exécutés en juin ou juillet de : *giroflée*, *myosotis*, *pâquerette*, *pensée*, etc.

Planter en pleine terre : *alstroemères rustiques*, *amaryllis*, *belladone*, *colchiques*, *frilulaire couronne impériale*, *lis blanc*, *perce-neige*, *saffrans*, *tritéleia*, etc.

Diviser et replanter les touffes trop âgées et trop fortes des plantes vivaces à floraison printanière telles que : *ancolies*, *hellébores*, *alyse corbeille d'or*, *arabes alpines*, *pivoines*, etc.

Tuteurer les plantes à grand encombrement : *dahlia*, *helenium*, *rose trémière*, *solidago*, etc.

ROSIERS. — Arroser fortement durant ce mois de chaleur tout en surveillant les insectes et maladies et surtout le « blanc » du rosier ; souffrer.

Écuseronner à œil dormant comme en juillet et vérifier les greffes de juillet.



A O U T (suite)

Si vous voulez retarder la deuxième floraison, supprimez les boutons qui apparaissent ce mois-ci.

Bouturer, sous cloches ou sous châssis, les *rosiers Bengale, Ile Bourbon, Sempervivens, Thé, Noisette, Polyantha.*

Le vitrage doit être recouvert d'une couche de banc d'Espagne et le sol tenu frais par des *bassinages* renouvelés 3 fois chaque jour : le matin, à midi, puis le soir. Ce procédé donne d'excellents résultats, mais il exige une surveillance *cont'ant* et aucun oubli dans les *bassinages*.

En octobre-novembre, les boutures enracinées sont placées en petits godets de li centimètres de diamètre et hivernées sous châssis froid. C'est souvent à ce moment d'ailleurs que disparaît *le* plus grand nombre de boutures.

Celles-ci peuvent encore être hivernées sous cloches abritées de feuilles sèches ou de paillassons en hiver; elles seront plantées en pleine terre en mars.

Arracher les rosiers que l'on veut forcer, repoter et mettre sous châssis, à froid.

CHRYSANTHÈMES. — C'est le mois où l'on doit réserver le bouton couronne à partir du 10 août, en supprimant les boutons qui l'entourent.

Grande fleur. — Les plantes poussent vigoureusement ; ébourgeonner et conserver le bouton couronne; palisser, tuteurer.

Spécimens. — Les pincements sont terminés ; tuteurer. Conserver les boutons couronnes ou terminaux.

Plantes basses. — Surveiller la prise du bouton.

Surfaçage. — C'est le moment de l'appliquer au pied des plantes les plus vigoureuses pour leur donner une provision nouvelle de nourriture.

Arroser, bassiner très souvent.

Faire la chasse aux insectes. Supprimer les bourgeons qui apparaissent au pied des plantes et le long des branches.

|||||

GAZONS

Ne leur ménager ni les *arrachages*, ni les tontes, ni les roulages.

ARBRES D'ORNEMENT

Bouturer sous cloches les arbustes à feuilles persistantes : *Lauriers, Aucubas, Fusains, Lierres, etc.*

Greffer les *Pivoines en arbres, Azalées, Rhododendrons.*

Stratifier les noyaux d'*Aubépine, Cerisier, Merisier et Sainte-Lucie.*

JARDIN FRUITIER

Greffer en *écuss e*, : *Pêchers, Cerisiers, Pommiers, Poiriers*, soit en tête, soit au pied.

Pincer les faux bourgeons.

L'excès de sécheresse est souvent fort nuisible aux *Pêchers* et il convient de les arroser de temps en temps le soir.

Continuer les traitements insecticides et faire la chasse aux *ron-geurs*.

Creuser d'avance les trous destinés aux nouvelles plantations d'arbres.

LE FRUITIER

Tout doit être prêt pour recevoir les prochaines récoltes.

PLANTES D'APPARTEMENT

Continuer les soins ordinaires tels que le *lavag e* des feuilles, chaque semaine, et continuer aussi à arroser à l'engrais liquide, ainsi qu'il est indiqué aux mois précédents.

PRODUITS DU JARDIN BONS A CONSOMMER

Le jardin donne maintenant des légumes en abondance. On y récoltera : *artichauts, aubergines hâtives, betterave rouge-noir plate d'Egypte, carotte demi-longue Nantaise, céleri plein blanc doré, cerfeuil, chicorées Irisées, chou joanet hâtif, chou de Milan lépreux, chou-fleur merveille de toutes saisons, comichons, épinard triomphe, fèves, haricots verts et beures, haricot Roi des Massy, laitues d'été et romaines, navets hâtifs, oignons de couleurs, oseille, persil, pois tardifs, poireau gros court d'été, pommes de terre demi-hâtives, radis, tétragon et tomates hâtives.*

Comme fruits, on récoltera : *abricots, cerises et bigarreaux, fraises des quatre-saisons et remontantes, figues, pêches, prunes.*

Poires : *William, Madame Treve, Clapp's Favorite*, etc...
Pommes : *Rambour d'été, Borowinka, d'Astracan*, etc.





Châssis	Pl. terre	LÉGUMES
		Binages, sarclages, de façon continue. — Les arrosages deviennent moins abondants et se fait le matin ou dans le milieu de la journée.
	P. T.	CÉLERIS A COTES ; Supprimer les rejets, lier les feuilles, ramener la terre en butte au pied des plantes pour les faire blanchir.
	P. T.	CERFEUILS : Semer en pleine terre, en place, lo long d'un mur bien exposé (récolte : octobre-hiver).
	P. T.	CHIC ORÉES FRISEE S : Semer en pleine terre bien fumée, sous cloche à froid ; repiquer en pépinière sous cloche, en octobre et planter sous châssis en novembre (récolte : décembre-janvier). Variétés : <i>Ch. frisée fine d'été</i> ou <i>d'Italie</i> , <i>Ch. frisée de Louviers</i> , <i>Ch. frisée fine de Rouen</i> .
	P. T.	CHOUX : (1) Semer en pleine terre, en pépinière, de préférence du 20 août au 5 septembre, car, semés plus tard, la précocité sera beaucoup moins grande au printemps. Mettre en place en octobre (conserver une partie du plant qui est repiqué en pépinière sous châssis froid et sera planté en pleine terre en février). Récolte d'avril à juin suivant les variétés : <i>Ch. Afoz</i> , <i>Ch. Express</i> , <i>Ch. d'Elampes</i> , <i>Ch. Cœur de Boeuf moyen</i> , <i>Ch. Nantais hâtif</i> , <i>Ch. de Milan de Saint-Jean</i> , <i>Ch. de Milan Cœur de boeuf frisée</i> .
	P. T.	(2) Mettre en place les Choux hâtifs semés en août (récolte : avril-juin). Ces Choux doivent être plantés, enterrés jusqu'au cœur pour les protéger du froid.
	P. T.	CHOUX-FLEURS : Semer en pleine terre, en pépinière. Repiquer en pépinière bien exposée, sous cloche à froid (garantir de la gelée). Le plant est ainsi conservé en réserve jusqu'au moment où il est nécessaire aux 3 saisons suivantes, de culture forcée (au fur et à mesure de ces 3 saisons, prendre les plants les plus forts) : 10 Plantation sur couche chaude en janvier ou février (récolte : mai) ; 2. Plantation sous châssis en mars (récolte : juin) ; 30 Plantation sur coteière fin mars (récolte : juin-juillet). Variétés : <i>Ch. Fl. nain extra hâtif Boule-de-Neige</i> , <i>Ch. Fl. nain très hâtif d' Erfurt</i> (vrai).
		ÉPINARDS : Semer en pleine terre, en place (récolte : novembre-avril). Variétés : <i>E. de Viroflay</i> , <i>E. vert de Massy</i> .
	P. T.	FRAISIERS : (1) Planter en pleine terre, en place (récolte : mai-juin).
	P. T.	(2) Planter dans de larges pots les Fraisiers destinés à la culture forcée de janvier à mars sur couche. Variétés : pour première saison en décembre: <i>Fr. Marguerite</i> ; pour la deuxième saison en janvier: <i>Fr. Docteur Morère</i> , <i>Fr. Vicomtesse Héricart de Thury</i> ; pour la troisième saison en février : les mêmes, plus <i>Fr. Général Chanzy</i> .
CH.		HARICOTS : Recouvrir de châssis froids les Haricots semés en juillet (le Haricot gèle à 20 ou 30 au-dessous de 0).
CH.		LAITUES POMMÉES DE PRINTEMPS ET ROMAINES : Semer sous châssis froid ou sous cloches, en pépinière ; repiquer en octobre sous cloches à froid et planter sur couches de novembre à mars. Variétés à préférer : <i>L. gotte à graine noire</i> , <i>L. golfe dorée</i> , <i>L. à forcer de Millij</i> , <i>L. Romaine verte maréchère</i> , <i>L. Romaine grise maréchère</i> .
	P. T.	LAITUES D'HIVER : (1) Semer en pleine terre, en pépinière ; mettre en place en octobre en terre saine, à chaude exposition (récolte : avril-mai). Variétés indiquées en ante.
	P. T.	(2) Planter en pleine terre, à chaude exposition, le plant semé en août (récolte : mars-avril).
	P. T.	MACRES : Semer en pleine terre, en place (en planches, ou à travers Chicorées, Choux, Choux-Fleurs etc...) (récolte : novembre-mars). Toutes variétés.
	P. T.	NAVETS : Semer en pleine terre, en place jusqu'à fin septembre. Variétés hâtives pour récolte en novembre. Variétés : <i>N. de Milan blanc à châssis</i> , <i>V. à forcer demi-long blanc</i> , <i>N. demi-long blanc hâtif de Croissy</i> , <i>N. blanc dur (l'hiver</i> .
	P. T.	OIGNONS BLANCS HÂTIFS : (1) Semer en pleine terre, en place ou en pépinière avant le 15 septembre de préférence pour planter en février-mars (récolte : avril-juin). Variétés : <i>O. blanc hâtif de Vaugirard</i> , <i>O. blanc hâtif de Paris</i> .



Châssis Pl. terre

SEPTEMBRE (suite)

- P. T. (2) Planter en terrain sain, bien exposé, l'*Oignon blanc hâtif* semé en août en pépinière (récolte : avril-juin), ne l'enterrer que de 2 cent. environ et bien serrer la terre autour. Conserver une partie du plant en pépinière pour planter en février-mars s'il est nécessaire, protéger ces Oignons avec de la paille légère.
- P. T. OSEILLE : Semer en pleine terre, en place (récolte : mars-juin).
- P. T. PERSILS : Semer en pleine terre, en place (récolte : mars-mai). Toutes variétés:
- P. T. POIREAUX : Semer en pleine terre, en place, le plus souvent avec de la Mâche (récolte : depuis juin). Semer clair. Cette culture ne fournit que des Poireaux assez petits, mais qui ne montent pas très vite à graines au printemps. Variétés : *P. long d'hiver*, *P. de Rouen*, *P. de Carentan*.
- P. T. POIS : Dans le Midi et l'Ouest de la France, semer en pleine terre, en place, à bonne exposition (récolte : février). Variétés à préférer : *P. Caradacius*, *P. Express*, *P. Petit Provençal*, *P. nain très hâtif d'Annonay*.
- P. T. RADIS (petits Radis) : Semer en pleine terre, en place, de préférence à exposition chaude (récolte : octobre-novembre) Toutes variétés.
- P. T. RADIS D'HIVER : Semer en pleine terre, en place (récolte : novembre-hiver). C'est tard pour ce semis. Préférer *le R. rose d'hiver de Chine*, qui se forme promptement.
- P. T. ROMAINES : Voir Laitues.
- P. T. TÉTRAGONES : Semer en pleine terre, en place (récolte : juin-septembre). La germination des graines de Tétragone est *assée* capricieuse, mais ce semis à l'automne est celui qui présente le plus de sécurité pour obtenir une bonne levée au printemps.
- P. T. TOMATES : Enlever les feuilles qui gênent la maturité des fruits. Fin septembre, les fruits sont rentrés à l'abri du froid, quel que soit leur degré de maturité.

LE JARDIN D'AGRÈMENT

TRAVAUX DIVERS. — Au dehors : maintenir la fraîcheur des parterres par des arrosages et des bassinages. Continuer à biner et désherber ; brûler les mauvaises herbes ou les mettre en tas pour qu'elles se décomposent.

Commencer les gros défoncements.

Au dedans : Prendre ses dispositions pour la saison prochaine ; la plus grande partie du matériel est libre en ce moment, hâtez-vous de le mettre en état.

FLEURS

SERRES. — On peut encore semer les *Cyclamens de Perse*. Arroser et bassiner journellement ; aérer et ombrer convenablement.

Les vitrages restent ouverts le plus longtemps possible dans la journée pour assurer une transition aux plantes qui viennent de passer l'été dehors.

Rempoter les plantes de serre (*azalées*, etc...) mises dehors, en pleine terre, en mai-juin.

Les plantes de serres chaudes, qui ont besoin d'être rempotées, le sont ordinairement à cette époque. Il faut, dans ce cas, élever un peu la température des serres pour favoriser l'enracinement.

Arroser un peu plus modérément : les pluies d'automne surviennent, un peu froides déjà, et les paillis retiennent parfois, bien suffisamment la fraîcheur au sol.

Rentrer les plantes de serre tempérée qui ont passé l'été dehors : *aralias*, *coleus*, *crotons*, *irésine*, *dracaena*, *figus*, etc... les rempoter et chauffer la serre pour faciliter leur reprise. Cesser d'arroser les plantes bulbeuses qui entrent dans leur période de repos : *achimènes*, *cala*, *gloxinia*.

CHASSIS. — Rempoter les *cinéraires*, *primevères* s'ils sont déjà forts. Mettre en godets les *acinèthes*, les *narcisses*, les *tulipes*, -

les *safrans*, etc... destinés à être forcés en hiver ; on les enterrera par-dessus bords sous châssis froid.

Les boutures d'*abutilons*, *fuchsias*, *héliotropes*, etc., faites en août sous des cloches, sont rempotées et placées sous châssis. Il faut aussi repoter les boutures de *géraniums* qui ont été faites en pleine terre en août. Les pots sont ensuite placés sous châssis très aérés où ils resteront le plus longtemps possible, avant d'être rentrés, sur les gradins de la serre froide pour y être hivernés.

Rentrer sous châssis pour aider à leur enracinement, les pieds de *géraniums* qui seront utilisés comme *pièds-mères* au printemps. Surveiller l'état des premières boutures et des semis d'août.

PLEINE TERRE. — Semer en pleine terre les plantes rustiques ci-dessous, qui, en terrain sain et par des froids moyens, résistent à l'hiver. Elles donneront l'été prochain une floraison plus précoce et des plantes plus fortes : *adonide*, *agrostis*, *bleuet*, *centaurée*, *coquelicot*, *cynoglosse*, *eschscholtzia*, *julienne de Mahon*, *matricaire*, *pavot annuel*, *pied d'alouette annuel*, *pots de senteur*, *saponaire*, *scabieuse*, *souci*.

Semer en pleine terre les plantes annuelles suivantes, qui seront ensuite repiquées en pots, puis hivernées sous châssis ou en serre tempérée (éviter l'excès l'humidité en hiver, planter en mai suivant) : *acroclinium*, *ageranon*, *campanule annuelle*, *chrysanthème annuel*, *coreopsis*, *ficoides*, *gaillarde peinte*, *gamolépis*, *gaura*, *groflée annuelle*, *godetia*, *gypsophile élégant*, *immortelle*, *lin à grande fleur*, *lobelia*, *nemesia*, *némophile*, *œillet de Chine*, *phlox de Drummond* *pyrèthre dore réséda*, *schizanthus*, *verveine*.

Semer en pleine terre les plantes dont les graines passeront l'hiver en terre et germeront en mars-avril : *aconit*, *ancolie*, *adonide de printemps*, *alstroemètre*, *aspérule odorante*, *auricule*, *clématite hybride*, *dielyt*, *fraxinelle*, *gentiane*, *hellébore*, *muguet de mai*, *phlox vivace*, *primevère des jardins*, *violette*. Il serait préférable de stratifier ces graines, comme on le fait pour le cerfeuil tubéreux, en les mettant, mélangées avec de la terre sablonneuse

SEPTEMBRE (suite)

dans des pots que l'on enterrerait complètement dehors. On sèmerait ensuite en mars ces graines ainsi stratifiées.

CHRYSANTHÈMES. — Les chrysanthèmes croissent avec vigueur ce mois-ci.

Bouton terminal. — A partir de ce mois, apparaît le bouton terminal, indice de l'arrêt de l'allongement des tiges. Il faut le conserver avec soin, à défaut de bouton couronne, dans le cas où vous auriez négligé de conserver ce dernier, où dans le cas où il aurait été détruit par les insectes.

GRANDE FLEUR. — Fixer le bouton, ébourgeonner.

Specimens. — Palisser, ébourgeonner.

Standards. — Palisser et abriter les têtes avec des auvents.

Touffes basses. — Ébourgeonner. Tuteurer.

Quand le bouton est pris, prenez garde aux insectes, qui s'y attaquent et qui peuvent le détruire en peu de temps. -Ne ménagez pas les insecticides et les soufrages.

Procéder aux arrosages avec des engrais liquides; soit engrais organiques, soit engrais chimiques. N'en abusez pas cependant et dosez plutôt faiblement quitte à répéter plus souvent.

Arracher les plantes cultivées en pleine terre.



GAZONS

S'il y a lieu, modérer les arrosages sans arrêter les tontes. Taillez les bords des pelouses, des bordures de gazon.

ARBRES D'ORNEMENT

Vous pouvez commencer la plantation des arbustes à feuilles persistantes vers la fin du mois ainsi que celles des Conifères.

Elaguer les grands arbres.

Rempoter les plantes à forcer.

Stratifier les graines d'*Abricotier*, *Pêcher* et *Tilleul*.

ARBRES FRUITIERS

Continuer les greffes et écussonnages, comme en août. Se hâter toutefois de faire ces dernières greffes, tant que les arbres sont encore en sève. Désensacher *Poires* et *Pommes*.

Mettre les *fraisiers* en pots pour le forçage.

Enlever les feuilles situées en face des *pêches* quelque temps avant la récolte pour colorer les fruits.

La même opération s'applique à la *vigne* lorsque les grappes ne sont pas en sacs, mais seulement au moment de la maturité.

Le raisin destiné à être conservé ne sera qu'à peine effeuillé pour que les grappes ne reçoivent pas le soleil directement.

Il est recommandable de placer les auvents en haut des espaliers pour préserver les fruits des brouillards et des pluies.

Rentrer au fruitier : *Poires* : *Beurré Hardy*, *Beurré superfin*, *Louise-Bonne d'Avranches*, *Mme Treyve*, *Seigneur Espereu*.

Pommes : *Grand Alexandre*, *Transparente de Croncels*.

PLANTES D'APPARTEMENT

Ces plantes peuvent encore rester dehors pendant la journée, mais il faut les rentrer le soir pour éviter les brusques variations de température.

PRODUITS DU JARDIN BONS A CONSOMMER

Les chaleurs de l'été étant passées, on obtient plus facilement les légumes suivants : *artichauts*, *aubergines*, *betteraves à salade*, *cardons*, *carottes*, *céleris*, *cerfeuil*, *chicorées frisées*, *scaroles*, *chou de Milan d'Aubervilliers*, *choux-fleurs géant d'automne*, *choux-fleurs d'Alger*, *cornichons*, *haricots verts et en grains*, *laitues d'été*, *navets hâtifs*, *oseille*, *panais rond hâtif*, *persil*, *poireau gros court d'été*, *poirée*, *pommes de terre*, *radis*, *tétragone*, *tomates*.

Comme fruits, on récoltera : *fraises des quatre saisons et remontantes*, *melons*, *courges et potirons*, *figues*, *noisettes*, *pêches*, *raisins*, *poires*, telles que : *Beurré d'Amanlis*, *Madame Treyve*, *Louise-Bonne*, *Beurré Hardy* et *Superfin*, etc.

Comme pommes : *Grand Alexandre*, *Transparente de Croncels*, *Gravenslein*, etc.





LÉGUMES

Châssis Pl. terre

- Rentrer et abriter en cellier, cave ou silo, les légumes-racines pour l'hiver.
 Les cloches et châssis sont aérés le jour, mais la nuit il faut les protéger avec des paillasons.
- P. T. **ARTICHAUTS** : Labouer leur carré pour faciliter leur buttage en novembre.
- P. T. **A SPERGES** : Creuser les sentiers des Asperges à forcer et remplir ces sentiers avec du fumier chaud bien serré. Les débutter après avoir coupé les tiges.
- P. T. **BARBE-DE-CAPUCIN** : Arracher et faire blanchir en cave de préférence (récolte : novembre). Voir culture en janvier.
- P. T. **CARDONS** : Les lier et les entourer de paille pour faciliter leur blanchiment. Puis former à leur pied une butte de terre haute de 50 cent. environ.
- P. T. (**ÉLERIS** - Les protéger du froid avec de la paille.
- P. T. **CERFEUILS** : Semer en pleine terre, en place (c'est un peu tard et il faut protéger des gelées par la suite) (récolte : printemps).
- P. T. **CERFEUIL TUBÉREUX** : Semer en place, la germination aura lieu en février-mars, ou bien stratifier les graines en les mélangeant avec de la terre sablonneuse dans des pots qu'on enterrera en pleine terre. Semer ces graines stratifiées en février-mars, quand elles commenceront à germer.
- P. T. **CHICORÉES FRISÉES** : Repiquer sous cloche à froid la Chicorée semée en septembre.
- P. T. **CHOUX** : Planter en pleine terre, en place, terrain sain et bien exposé, le plant semé en août-septembre (récolte : avril-juin). Ces Choux sont plantés enterrés presque jusqu'au cœur, pour les protéger du froid.
- P. T. **CHOUX-FLEURS** : (1) Semer en pleine terre, bien terreautée, en pépinière, jusqu'au 20 octobre ; mêmes cultures et variétés qu'en septembre (récolte : mai-juillet).
- P. T. (2) Repiquer en pépinière d'attente, sous cloche ou sous châssis froid, le plant semé en septembre.
- P. T. (3) Les Choux-Fleurs tardifs (qui ont été semés de février à avril) demandent à être protégés. Avec une bonne couverture, ils peuvent supporter 4. ou 5. cent. au-dessous de 0.
- P. T. **ÉPINARDS** : Semer en pleine terre, en place, terrain sain (récolte : mars-mai). Variétés : *E. monstrueux de Viroflay*, *E. vert de Massy*.
- P. T. **FÈVES** : Semer en pleine terre, en place, à bonne exposition : les protéger de châssis froids pendant l'hiver (récolte mai-juin). Toutes variétés.
- P. T. **FRAISIERS** : (1) Planter en pleine terre, en place, avant le 15 octobre de préférence, la reprise étant mieux assurée. Protéger de litière l'hiver (récolte : l'année suivante en mai-juin).
- P. T. (2) Planter en larges pots les Fraisiers destinés à la culture forcée de janvier à mars sur couche (voir septembre).
- GH.** **LAITUES POMMÉES DE PRINTEMPS ET ROMAINES** : (1) Semer sous châssis froids ou sous cloches, en pépinière ; repiquer en novembre sous cloches à froid et planter sur couches de décembre à mars. Mêmes variétés qu'en septembre.
- P. T. (2) Repiquer sous cloches à froid les plants semés en septembre.
- P. T. (3) Planter en pleine terre sous cloches à froid, les Laitues pommées de printemps semées en août. A partir du 15 octobre les planter sur couche tiède de préférence (récolte : novembre-décembre).

Châssis	Pl. terre
CH.	
P. T.	
P. T.	
P. T.	
P. T.	
P. T.	
P. T.	
P. T.	
P. T.	
P. T.	
P. T.	
P. T.	
P. T.	

OCTOBRE (suite)

LAITUES POMMÉES D'HIVER : (1) Semer sous cloche ou sous châssis froid, en pépinière, repiquer en novembre sous cloche à froid et mettre en place en pleine terre en février-mars (récolte: avril-mai). Variétés à préférer: *L. brune d'hiver*, *L. grosse blonde d'hiver*, *L. rouge d'hiver*, *L. Passion blonde d'hiver*, *L. Passion verte d'hiver*, *L. d'hiver Nansen*.

(2) Planter en pleine terre à bonne exposition les Laitues pommées d'hiver semées en août-septembre.

MACHES : Semer en pleine terre, en place, jusqu'au 15 octobre (récolte : décembre-mars). Toutes variétés.

OIGNONS BLANCS HA TIFS : Planter le plant semé en août (récolte : avril-juin). Voir septembre.

OSEILLE • (1) Terreauter les pieds d'oseille, pour en prolonger la récolte.

(2) Arracher des touffes d'oseille, jeunes si possible, habiller le plant. Planter sur couche de 120 à 150 à 25 cent. du verre, puis recouvrir de terreau (récolte : novembre-avril).

POTIRONS (Courges, Giraumons, etc...). Les récolter à la fin du mois et les rentrer à l'abri des gelées.

POIS : Dans le Midi et l'Ouest de la France, semer en pleine terre, en place, à bonne exposition (récolte : février). Variétés indiquées en septembre.

RADIS (petits Radis) : Semer en pleine terre, en place jusqu'au 15 octobre, terrain bien exposé (récolte : novembre-décembre). Protéger de la gelée. Voir variétés en février.

TÉTRAGONE : Semer en pleine terre, en place. Voir septembre.

WI TLO OF : Arracher les racines semées en juin et faire blanchir en cave de préférence (récolte : novembre-décembre).

LE JARDIN D'AGRÉMENT

TRAVAUX DIVERS. — Au dehors : les premiers froids apparaissent et les pluies froides d'automne commencent à jeter un manteau terne sur la floraison des parterres. Il faut prendre ses précautions pour préserver les plantes délicates, à la première alerte.

Il est bon de procéder aux gros manèges de terre : défoncements, défrichements, labours en grosses mottes.

Ramasser avec soin les feuilles qui tombent, elles sont précieuses pour les abris et la confection des couches (quand vous les ramassez bien sèches) ainsi que pour la fabrication des composts.

Suspendre presque complètement les arrosages et nettoyer les bassins.

Recueillir les mauvaises herbes et les brûler. C'est en tas et une fois décomposées qu'elles seront très utiles pour les composts.

As dedans : le matériel est prêt. Les paillassons vont commencer à être utiles.

Les locaux d'hivernage sont prêts à recevoir les plantes.

FLEURS

SERRES. — Commencer les chauffages le soir pour maintenir une température constante pendant la nuit et pour combattre l'humidité. Couvrir quand vient le soir; aérer dans la journée. Suspendre les bassinages et arrosages des sentiers.

Arroser les plantes modérément et au bec.

A partir du 1^{er} octobre, les *Chamoerops*, *Grenadier*, *Phoenix*, etc... qui étaient en plein air, sont rentrés à l'abri des gelées.

Rempoter : *giroflées d'hiver*, *millets des fleuristes*, *héliotropes*, *violettes*, *primevères*, *cinéraires*, etc... pour l'ornementation des serres pour floraisons avancées.

Semer : *Cyclamens de Perse*.

CHÂSSIS. — Suspendre également tous bassinages et modérer les arrosages ; couvrir le soir. Dans la journée aérer le plus possible pour enlever l'humidité et la buée que les cloches dégagent. Passer l'inspection des boutures, des semis et les nettoyer. Veiller à enlever les feuilles pourries sans tarder.

PLEINE TERRE. — Semer en pleine terre par temps favorable en terrain sain et bien exposé (ce semis avancera sensiblement l'époque de la floraison) : *adonide*, *chrysanthème annuel*, *collinsia*, *coquelicot*, *coquelourde* *Rose du Ciel*, *julienne de Mahon*, *némophile*, *nigelle*, *pavot annuel*, *pied d'alouette annuel*, *pois de senteur*, *souci*, *thlaspi annuel*.

Planter en pleine terre les *chrysanthèmes* dans les parterres, ce sont leur parure d'automne.

Planter les plantes à floraison printanière qui remplacent celles d'été dans les corbeilles: *aubrietias*, *giroflées jaunes*, *myosotis*, *pâquerettes*, *pensées*, *silènes*, etc.

Planter les Oignons à fleurs à floraison printanière pour culture forcée. Voir septembre.

Planter les plantes vivaces diverses : c'est un excellent moment.

Planter les semis faits en pépinière en août et septembre.

Rentrer : *Cannas*, *dahlias*, *bégonias* de suite après la première gelée. Les tiges sont rabattues à quelques centimètres au-dessus du pied, puis les plantes placées à l'abri de la gelée, dans un endroit sec. Les plantes, ainsi séchées, sont souvent placées à même le sol, dans les serres, sous les tuyaux de chauffage. Rentrer les *glaiulus*, *richardia*, *caladium esculentum* et la plupart des oignons à fleurs dont la floraison estivale est terminée. Ces oignons sont placés, quand ils sont bien ressuyés, dans un local d'hivernage, sain et clair. Généralement l'emplacement des corbeilles, ainsi débarrassées, est immédiatement recouvert de fumier, puis labouré et on y procède de suite à la plantation des oignons à fleurs à floraison printanière et des *myosotis*, *pâquerettes*, *pensées*, etc...

Rentrer sous châssis les vieux pieds de *géranium*, *alternanthera*, *col eus*, *achyranthès*, etc. Ces vieux pieds sont légèrement chauffés pour faciliter leur reprise, puis placés ensuite en serre ; ils serviront de pieds-mères au prochain printemps.

Rentrer les plantes d'orangerie : *Orangers*, *Myrtes*, *Lauriers*, *roses*, etc.

Rentrer les plantes d'appartement ou de serres et les *Azalées*, *Rhododendrons*, *Camélias*, *Clivias*...



OCTOBRE (suite)

Rentrer les arbustes à forcer, en serres froides : *Lilas*, *Deutzias*, *Boules de Neige*, *Pruniers*, *Pommiers*, *Cerisiers à fleurs*, *Astilbes*, *Bruyères*, *Hortensias*, *Holcias*, etc., où ils resteront jusqu'à la mise au forçage, en serre chaude.

Bouturer sur couche chaude : *anthémis*, *fuchsia*, etc..., qui seront utilisés l'année suivante pour les corbeilles. Bouturer sur couche tiède (feuilles mortes) les *calcéolaires rigueuses*.

Planter les *Echevaria* sous châssis froid pour les hiverner.

Stratifier les graines des plantes vivaces qui ne germent qu'au printemps. (Voir la liste en septembre).

ROSIERS. — L'emplacement de votre Roseraie ou de vos parterres doit être décidé et délimité. C'est le moment de le défoncer, de le fumer.

Préserver les dernières floraisons avec des abris.

Transplanter les rosiers que vous voulez déplacer.

Faites votre provision d'églantiers à greffer.

Bouturer les *Rosiers Manetti*, *Griefferaie*, *Indica*, *Polyantha*,

que vous grefferez l'an prochain, au pied. Ces boutures se font sous cloche, en terre saine et légère. Elles sont effeuillées avant d'être coupées.

Couper et mettre en jauge les boutures de Rosiers à long bois; elles seront plantées au printemps suivant.

Détruire les vers blancs.

Commencer les greffes en fente.

Rentrer sous châssis les boutures de Rosiers qui ont été faites en août et rempotées nouvellement.

CHRYSANTHÈMES. — C'est le moment de rentrer les sujets en serre (10 à 120 cent.) ou en appartements clairs, sains.

Aérer le plus possible.

Arracher les plantes de pleine terre si ce n'est fait.

Modérer sérieusement les arrosages ; souffrir de temps à autre.

Rechercher avec soin les chenilles qui peuvent détruire les boutons. Au besoin : *fumiguer*.



GAZONS

Procéder à la dernière tonte. Vous pouvez commencer à retourner les gazons que vous voulez refaire à neuf.

ARBRES D'ORNEMENT

C'est la meilleure époque pour planter les Conifères. On continue à planter les arbustes à feuilles persistantes ; les arbres à feuilles caduques se plantent pendant tout l'hiver.

Préparer les trous pour les plantations futures : la terre sera ainsi mieux aérée.

Arracher les arbustes à forcer.

Stratifier les graines de *Frêne*, *Genévrier*.

ARBRES FRUITIERS

Vous pouvez préparer les trous pour les plantations en terrain parfaitement fumé et profondément labouré.

Couvrir les espaliers à maturité tardive avec des abris quelconques.

Rentrer au fruitier toutes les variétés de poires d'automne et d'hiver ainsi que les pommes de même maturité. Rentrés trop tard, ces fruits se conservent mal, et, rentrés trop tôt, ils peuvent se rider. On les cueille généralement du 15 au 20 octobre. Rentrer aussi *Nèfles*, *Noix*, *Noisettes*, etc...

Le raisin se cueille au début d'octobre. Couper un morceau de arment avec la grappe et tremper ce sarment dans un flacon plein

d'eau contenant quelques débris de charbon de bois. Le Raisin so conservera ainsi beaucoup plus longtemps.

Stratifier les graines de *Noisetier*, *Noyer*, *Pêcher*, *Prunier* et *Vigne*.

PLANTES D'APPARTEMENT

Les plantes à feuilles caduques (*Fuchsia*, *Grenadier*, etc.) ne sont plus arrosées ; elles seront ensuite placées à l'abri de la gelée jusqu'en février. Pour celles à feuilles persistantes, on leur évitera autant que possible l'air desséchant des appartements fortement chauffés et on leur diminuera les arrosages, surtout aux *Aspidistras* qu'on arrosera seulement lorsqu'ils seront complètement secs.

PRODUITS DU JARDIN BONS A CONSOMMER

Sauf les pois et les fèves qui font défaut à cette époque, on peut récolter tous les légumes : *artichauts*, *betteraves*, *cardons*, *carottes*, *céleris*, *cerfeuil*, *chicorées frisées* et *scaroles*, *choux pommés d'automne*, *choux de Bruxelles demi-nains*, *choux-fleurs géant d'automne*, *choux navets* et *choux-raves*, *épinards*, *haricots verts* et *en grains*, *navets*, *panais*, *persil*, *poireaux*, *poirée*, *pommes de terre*, *radis* et *tomates*.

Au grenier, on a déjà en réserve : *ail*, *échalote* et *oignon*.

Comme fruits, on aura : *fraises des quatre-saisons* et *remontantes*, *melons*, *courges*, *giraumonts* et *potirons*, *figues*, *noix*, *pêches tai d'ivoire* ; Poires : *Duchesse d'Angoulême*, *Louise-Bonne*, *Beurré Dumont*, etc..., Pommes : *Grand Alexandre*, *Reine des Reinettes*, etc..., Raisins.





Châssis	Pl. terre	LÉGUMES
CH.		Certains spécialistes sèment déjà en fin novembre les Carottes à forcer sous châssis, comme il est indiqué en décembre ; c'est un peu tôt. Pour cette culture de haute primeur, il faut disposer de bâches chauffées au thermosiphon.
	P. T.	Protéger les cloches, qui abritent semis et repiquages, avec de la litière bien serrée autour jusqu'à la moitié de leur hauteur ; puis entourer de paillasons placés au-dessus et retombant sur les côtés.
	P. T.	AIL R OSE : Planter les caïeux en terre saine très perméable. Planter sur billons si l'on craint l'humidité (récolte : juillet).
	P. T.	ARTICHAUTS : Butter, puis protéger avec de la litière saine. Aérer le plus souvent possible par beau temps.
CH.		AUBERGINES : Semer sur couche, en pépinière, en fin novembre (chaleur 20 à 22. cent.); maintenir obscur. Repiquer sur couche en décembre-janvier et planter sur couche de 18 à 20 ^o en janvier-février. Placer 6 à 9 pieds par châssis (récolte : avril-juin). Variétés : <i>A. violette naine très hâtive</i> .
	P. T.	BARBE-DE-CAPUCIN : Arracher et faire blanchir en cave de préférence (récolte : décembre). Voir culture en janvier.
	P. T.	CARDONS : Les plantes, liées et entourées de paille en octobre, doivent être transportées d'urgence en cave. Transporter les Cardons avec leur motte, ils pourront se conserver jusqu'en mars s'ils sont visités et nettoyés de temps à autre.
	P. T.	CAROTTES : (1) Protéger avec paille et litière saine les Carottes semées en août pour passer l'hiver en pleine terre, et consommer au printemps.
	P. T.	(2) Rentrer en cave ou mieux mettre en silo les Carottes provenant des semis de printemps.
	P. T.	CÉLERIS : Les rentrer sans retard. Ils peuvent être levés en mottes et placés sous châssis froid (notamment ceux semés tardivement). Protéger avec de la paille ceux qui seraient laissés momentanément en pleine terre.
CH.		CERFEUILS : Semer sur couche, en place (récolte : décembre-janvier).
	P. T.	CERFEUIL TUBÉREUX : Semer en place la germination aura lieu en février-mars, ou bien stratifier les graines en les mélangeant avec de la terre sablonneuse dans des pots qu'on enterrera en pleine terre. Semer les graines ainsi stratifiées en février-mars, quand elles commenceront à germer (récolte : juillet).
CH.		CHICORÉES FRISÉES : (1) Planter sur couche les Chicorées semées en septembre sous châssis froid (récolte : décembre-janvier).
	P. T.	(2) Couvrir de litière légère les Chicorées frisées et Scaroles d'hiver du semis de juin afin qu'elles ne souffrent pas du froid. Les lier le plus tard possible avant de les rentrer en cave, cellier ou sous châssis froid.
	P. T.	CHOUX : (1) Mettre en place, en terre saine et bien exposée, jusqu'au 10 novembre, le plant de Choux semé en septembre. Terre saine et bien exposée. Les Choux sont enterrés jusqu'au cœur pour les protéger du froid. S'il gèle trop, il vaut mieux laisser en pépinière ou bien repiquer en pépinière sous châssis froid (protéger des gelées avec de la paille) et planter en pleine terre, en place, depuis le 15 février (récolte 3 semaines plus tardive que si la plantation était faite d'automne).
	P. T.	(2) Les Choux tardifs (provenant des semis de mai-juin) et qui passent l'hiver en pleine terre, sont mis en jauge, la tige inclinée et la tête couchée vers le Nord (pour leur éviter les alternatives de gelée et de dégel). Cette opération peut aussi se faire à la place même où ils se sont développés.
	P. T.	CHOUX-FLEURS : tardifs (provenant des semis d'avril-mai), demandent, en pleine terre, à être protégés avec une bonne couverture de paille. Ils peuvent ainsi supporter 4 à 50 cent. au-dessous de 00.



Châssis Pl. terre

NOVEMBRE (suite)

- CH. P. T. CHOUX-BROCOLIS : Les coucher en jauge, la tête inclinée vers le Nord. Recouvrir les pieds d'une butte de terre. Protéger de paille pendant les grands froids. En février-mars, redresser les plantes, les fumer et les biner.
- CH. CRESSON ALÉNOIS : Semer sur couche ou sous châssis (récolte : décembre).
- CH. P. T. FÈVES : Semer en pleine terre, en place, sur ados bien exposé de préférence. Les protéger de châssis froids pendant l'hiver (récolte : juin-juillet). Variétés : *F. d'Aquadulce*, *F. de Séville à longue cosse*.
- CH. P. T. FRAISIERS : (1) Placer sous châssis froids, en réserve, les Fraisiers en pots destinés à être forcés. (2) Planter en pleine terre, en place, lorsqu'il ne gèle pas. Protéger de litière (récolte : juin).
- CH. LAITUES POMMÉES DE PRINTEMPS : (1) Semer sur couche, sous cloche ou sous châssis, en pépinière. Planter sur couche chaude (récolte : février-mars). Variétés : *L. gotte à graine blanche*, *L. à forcer de Milly*, *L. gotte dorée*, *L. Reine de Mai*.
- CH. P. T. (2) Repiquer sous cloches à froid les plants de Laitues et Romaines semés en octobre. (3) Dresser une couche chaude spéciale pour Laitues et Romaines sous cloches. Planter, au centre, une Romaine entourée de 4 Laitues, des semis de septembre (récolte : décembre-janvier).
- P. T. MACRES : Les garantir au besoin de paille ou paillassons, cela facilite la récolte.
- P. T. NAVETS : Rentrer en cave ou mieux mettre en silo avant le 15 novembre les Navets restant en terre à cette époque. Les Navets d'hiver complètement enterrés pourront n'être arrachés que plus tard.
- P. T. OSEILLE : Recouvrir les vieux pieds de châssis froids, si possible, pour faciliter la récolte en hiver.
- P. T. PER SILS : Recouvrir les vieux pieds de châssis froids, si possible, pour faciliter la récolte en hiver.
- P. T. PISSENLITS : Les butter en billons afin de les faire blanchir (récolte : mars-avril).
- P. T. POIS : Semer en pleine terre, en place, sur coteière bien exposée (récolte : mai-juin). Protéger des fortes gelées avec de la litière saine. Variété à préférer : *P. Michaux de Paris dit Sainte-Catherine*. Le résultat de cette culture est plus assuré, si on protège les planches de semis avec des châssis froids pendant les gelées. Ces châssis sont au besoin recouverts de paillassons et recoivent des acote de feuilles ou de fumier.
- CH. RADIS : Semer sur couche, en place (récolte : janvier). Voir culture et variétés en janvier.
- P. T. WITLOF : Arracher les racines semées en juin, Couper les feuilles à 3 ou 4 cent. au-dessus du collet, ainsi que l'extrémité des racines, afin qu'elles aient toutes 15 à 20 cent. Ouvrir une tranchée de 40 cent. dans le jardin : garnir le fond d'une petite couche de terreau. Dresser les racines debout, tous les 3 ou 4 cent. (le collet des racines est alors de 25 cent. plus bas que le niveau du terrain). Comblar les vides entre les racines avec de la terre meuble et sèche. Pour forcer, il n'y aura chaque mois qu'à recouvrir une partie de la tranchée avec une couche de fumier, épaisse de 50 cent. à 1 mètre. Récolter un mois après, environ.

LE JARDIN D'AGRÈMENT

TRAVAUX DIVERS. — Au dehors : continuer fumures, labours et défoncements.

En profiter pour apporter à la distribution de vos parterres les modifications qui pourraient vous paraître intéressantes.

Donner les fortes fumures de fond.

Ramasser une bonne provision de feuilles.

Abriter les cloches de boutures avec des feuilles et des paillassons.

Au dedans : procéder à la confection des paillassons, aux rempotages, à la visite des plantes en serres, etc..., à l'arrangement des plantes rentrées en orangerie, en serres froides.

FLEURS

SERRES. — Il est bon et même nécessaire d'aérer toutes les fois que la température le permet, faites-le tout en chauffant. Surveiller bien les feux et ne les laisser tomber que si la température est tout à fait clémente. Arroser les plantes qui en ont besoin. **Eplucher** et nettoyer les plantes et les boutures. En brûler tous les détritux.

Forcer (en serres) : *Deutzia*, *Hotcia*, *Genista*, *Lilas*, *Rosier*, *Hortensia*, *Azalée*, *Rhododendron*.

Forcer les oignons à fleurs plantés en septembre en échelon, nant les rentrées en serres.

Semer : *Cyclamen de Perse*.

Aérer la serre froide et la serre tempérée lorsque la température extérieure est de 10. environ.

CHASSIS. — Découvrir, aérer avec précaution et au milieu du jour seulement.

Surveiller l'état des plantes que vous maintenez plutôt, privées d'eau, sans sécheresse cependant.

Confectionner les accota avec du fumier ou des feuilles bien foulées.

Couvrir quand vient la nuit et surveiller le thermomètre.

PLEINE TERRE. — Abriter les *Bambous*, *Chamoerops*, *Gyneriums*, *Tritomas*, etc. qui sont en pleine terre et qui craignent le froid et la neige. Les plantes sont liées, recouvertes de paille et le pied bien garni de feuilles.

NOVEMBRE (suite)

Planter les corbeilles à floraison printanière : *giroflées jaunes*, *myosotis*, *silènes*, *pensées*. Oignons à fleurs tels que : *crocus*, *narcisses*, *jacinthos*, *tulipes*, *renoncules*, *anémones*, etc.

Rentrer les *bégonias tubéreux*, *cannas*, *dahlias*, *glaiéuls* et *monbretias* aussitôt après la première gelée.

ROSIERS. — La plantation en novembre est une des meilleures époques. Le terrain est bien ameubli ; ne pas enterrer de fumier en plantant les Rosiers : le fumier frais provoque le blanc des racines, maladie funeste aux Rosiers.

Labourer, défoncer les parterres de Rosiers.

Continuer la greffe en fente.

Commencer à abriter les Rosiers délicats (*Rosiers thé^{et} hybrides de Thé*), qui gèlent avec facilité. Les Rosiers tiges sont taillés de manière sommaire, la tête est garnie de paille et le tout enveloppé par un papier résistant bien ficelé. Les Rosiers nains sont recouverts de paille ou de feuilles sèches.

CHRYSANTHÈMES : Tous les Chrysanthèmes sont rentrés. Une Chaleur sèche, beaucoup d'air, des arrosages judicieux **permettront** de jouir d'une floraison féerique et précieuse par ces temps de froid et de givre.

Passer en serres mi-froides ou en appartements les potées dont on veut profiter plus longuement.

En pleine terre, les chrysanthèmes en buissons fleurissent à profusion et ne s'arrêteront que lorsqu'un coup de froid vigoureux les aura pincés s. Les remplacer alors par des plantes à floraison printanière.

Lorsque les fleurs sont fanées, couper les tiges à 0 m. 10 au-dessus du sol.

Les motter relevées de pleine terre sont alors placées sous châssis froids très aérés. A la fin de novembre, les dragons qui poussent en bas des tiges sont rempotés et placés sur couche sourde, ils produiront de forts sujets la saison suivante.



GAZONS

Labourer les pelouses qui doivent être renouvelées. Enlever l'herbe par couche, mettre les mottes en tas. Dans quelques mois, après les avoir remuées plusieurs fois, pendant l'hiver, quand tiges et racines seront décomposées, vous aurez un excellent mélange pour vos composts de Chrysanthèmes, Rosiers, etc.

ARBRES D'ORNEMENT

Planter, si la température le permet, les espèces à feuillage persistant. Ne jamais employer de fumier frais en exécutant ces plantations. **Élaguer** les grands arbres.

Labourer les massifs d'arbustes. Préparer les trous pour les plantations.

Multiplier, en sectionnant les dragons : *Lilas*, *Spirées*, etc.

Stratifier les graines de : *Hêtre*, *Marronnier*, *Eglantier*, *Sorbier*, *Troène*, *Tulipier*.

ARBRES FRUITIERS

Planter les arbres fruitiers : c'est une excellente époque

La plantation peut se continuer jusqu'en mars. Eu sol sain et léger, il vaut mieux planter tôt, tandis qu'en terre humide, argileuse ou froide, il vaut mieux planter en février-mars.

Tuteurer fortement les jeunes arbres.

Dépaler les rameaux des arbres fruitiers (*Pêcher*, *Vigne*, etc.)

Tailler les arbres à fruits à pépins en commençant par les arbres les moins vigoureux. Ne pas tailler lorsqu'il gèle ou qu'il neige. Détruire le puceron lanigère (taches laineuses) sur les arbres

Dans le fruitier : Tenir murs, tablettes, parquets très propres. Température à maintenir à 3 ou 40 cent. Air sec. Presque pas ou pas du tout de lumière.

Renouveler l'air une fois par semaine par un temps sec et doux. Enlever les fruits gâtés ou mûrs.

PLANTES D'APPARTEMENT

Laver les feuilles pour enlever la poussière.

Supprimer les feuilles mortes.

Diminuer les arrosages.

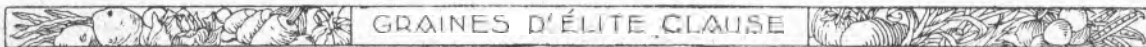
Aérer chaque fois que la température est de 100 environ.

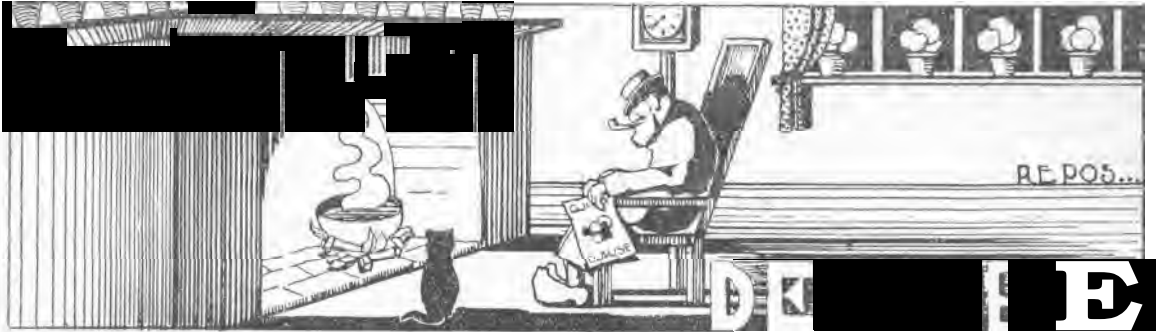
PRODUITS DU JARDIN BONS A CONSOMMER

Le jardin doit pouvoir fournir maintenant tous les légumes racines. On y récoltera : *betteraves*, *carottes*, *cardons*, *céleris à côtes*, *céleris-raves*, *chicorées frisées*, *scaroles*, *chicorée sauvage améliorée*, *chicorée à grosse racine de Bruxelles*, *choux pommés d'automne*, *choux rouges*, *choux-navets*, *choux-raves*, *choux-fleurs géante d'automne*, *choux de Bruxelles demi-nains*, *haricots verts et en grains*, *ignames*, *navets*, *courges*, *giraumonts et potirons*, *panais*, *persil*, *poirée*, *poireaux*, *pommes de terre*, *radis*, *salsifis* et *scorsonère*, *tomates*.

On a en réserve au grenier : *ail*, *échalote* et *oignon*.

Comme fruits, on peut encore avoir des *fraises des quatre-saisons* et *remontantes*, si l'on a eu la précaution de les couvrir de châssis. Le fruitier, qui est maintenant garni, donnera comme fruits à maturité : tous les *Raisins*, les *Poires* : *Beurré Clair gaut*, *Beurré Diel*, *Duchesse d'Angoulême*, etc. comme *Pommes* : *Reine des Reinettes*, *Reinette de Canada*, etc.





Châssis Pl. terre

LÉGUMES

- CH. Dresser les couches pour fin décembre-janvier. Les jardiniers spécialistes commencent leur première saison de culture forcée, quelques-uns fin novembre, d'autres en décembre et la plupart en janvier. Le soleil n'a aucune force en décembre, il est donc à peu près impossible de donner de l'air ; c'est pourquoi les cultures forcées en décembre sont à peu près sans intérêt. Pour pouvoir les tenter, il faut posséder des bâches chauffées au thermosiphon produisant un excès de chaleur qui permet d'aérer malgré le froid. Cette culture est donc difficile et coûteuse.
- P. T. Abrisser avec des planches le terreau dont vous aurez à vous servir pour vos couches. Tout ce qui reste en pleine terre est, si possible, protégé de litière et de paille.
- CH. Protéger avec des châssis froids : Estragon, Oscille, Persil, etc..., pour faciliter la récolte.
- CH. ASPERGES : (1) Placer à touche-touche, sur couche chaude de 20° cent. des griffes d'Asperges de 2 ans. Recouvrir de 25 cent. de terreau pour obtenir des Asperges vertes depuis janvier.
- P. T. (2) Préparer spécialement le terrain pour la plantation des jeunes griffes de février à avril.
- P. T. BARBE-DE-CAPUCIN : Arracher et faire blanchir en cave (récolte : janvier). Voir culture en janvier.
- CH. CAROTTES : Semer sur couche, en place (récolte : mars). Variétés : *C. rouge à forcer Parisienne*, *C. rouge très courte à châssis*. Ce semis se fait d'ordinaire vers le 15 décembre. Parmi les Carottes, planter 30 à 36 Laitues par châssis : *L. Crêpe à graine noire* des semis de septembre-octobre. Voir culture en janvier.
- CH. CERFEUIL : Semer sur couche, en place (récolte : janvier-février).
- CH. CHOUX-FLEURS : Planter sur couche le plant provenant des semis d'août-septembre (récolte : avril-mai). Voir culture en janvier. (2).
- CH. ÉPINARDS : Semer sur couche (récolte : février). Voir variétés et culture en janvier.
- CH. FÈVES : Semer sur couche, en pépinière (récolte : avril-mai). Voir variétés et culture en janvier.
- CH. FRAISIERS : Les pots de Fraisières préparés en septembre-octobre sont placés en serre ou sous bâche chauffée au thermosiphon (15 à 20.) (récolte : mars-avril). Rapprocher les pots le plus près possible du verre, arroser chaque jour jusqu'à la floraison. Pour cette culture, préférer la variété : *F. Marguerite*.
- CH. LAITUES POMMÉES DE PRINTEMPS : (1) Semer sur couche, à la volée, en place, parmi d'autres cultures. Variétés indiquées en novembre.
- CH. (2) Dresser une couche chaude spéciale pour Laitues et Romaines sous cloche. Planter, au centre, une Romaine entourée de 4 Laitues du semis de septembre (récolte : février-mars).
- P. T. PISSENLITS en pleine terre : les recouvrir de 10 cent. de terre pour les faire blanchir.
- CH. POIS : (1) Semer sur couche, en place (récolte : avril-mai). Voir variétés et culture en janvier.
- P. T. (2) Semer en pleine terre, en place (récolte : mai-juin). Voir variétés et culture en novembre.
- CH. POMMES DE TERRE GERMÉES : Planter sur couche, en place (récolte : mars-avril). Voir culture et variétés en janvier.
- CH. RADIS : Semer sur couche, en place (récolte : février). Voir culture et variétés en janvier.
- P. T. WITLOOF : Forcer une partie des racines (voir novembre) (récolte : janvier).

DÉCEMBRE (suite)

LE JARDIN D'AGRÉMENT

TRAVAUX DIVERS. — Au dehors : labours des parterres lorsqu'il n'y a pas de neige et que le sol est sec.

Tailler les haies.

Au dedans : combiner la disposition future des corbeilles et les tracer sur le papier. Visiter l'état du matériel. Fabriquer paillassons, treillages, auvents, étiquettes, appointer pieux, tuteur, échalas, réparer claies et toiles à ombrer.

FLEURS

SERRES. — Dans les serres : continuer à éplucher, à biner les plantes hivernées, à vérifier le bon état des boutures.

Chauffer de plus en plus, au fur et à mesure que la température s'abaisse.

Éviter l'excès d'humidité, surtout dans la serre aux *Géraniums*. Aérer toutes les fois que c'est possible, ne serait-ce que quelques instants. Arrosages modérés et très judicieusement appliqués. Prenez garde aux maladies cryptogamiques.

Rempoter les plantes qui en ont besoin: *Cinéraires*, *Primevères de Chine* et *obconica*, *Hortensias*.

Commencer à forcer les *Azalées*, *Spirées*, etc. les plantes sont rentrées en serre tempérée bien éclairée, dont la température est élevée progressivement.

Lorsque les boutons à fleurs commencent à gonfler, le feuillage des plantes est baigné chaque jour.

Lorsque les potées seront fleuries, elles seront ramenées dans une serre plus froide et bien aérée pour prolonger leur floraison.

Muguet. — Les griffes sont réunies en petites bottes de 10 à 12 bourgeons.

Entourer chaque botte de mousse ; placer dans un pot qui est lui-même comblé avec de la mousse, tenir à l'obscurité les premiers

jours, maintenir l'humidité par de fréquents *bassinages* et une température d'environ 20°.

Maintenir à l'ombre à une température de 15 à 20°. Humidité suffisante.

Lilas. — Choisir des plantes de 3 à 4 ans. Elles ont été *attachées* en octobre-novembre. Les petits rameaux sont ensuite supprimés. Placer, sous la tablette d'une serre, à une température de 20 à 25°. Bassiner abondamment de façon que l'atmosphère où sont les branches soit toujours saturée de vapeur d'eau.

Continuer à forcer les arbustes à fleurs rentrés les mois précédents.

CHAS SI S. — Passer en serre « par fournées » les oignons à fleurs qui sont en pots pour se succéder dans leurs floraisons.

Nettoyer les boutures.

Renforcer les *accots* ; au besoin les remplacer par des réchauds de fumier chaud.

Donner un peu d'air si possible.

Prévenir les maladies cryptogamiques.

Planter les violettes pour le forçage.

ROSIERS. — Continuer le greffage en fente.

Fumer les corbeilles avant de les labourer.

Tous les Rosiers nains doivent être buttés en cette saison et les Rosiers tiges enveloppés.

CHRYSANTHÈMES. — Au fur et à mesure de leur défloraison, vous rabattez les plantes et vous les passez sous châssis ou en serre froide pour les hiverner.

Arroser juste pour maintenir une légère végétation.

Commencer à bouturer les variétés pour spécimens, standards de forte taille.



GAZONS

Quand le temps le permet, préparer le terrain des gazons que vous voulez renouveler.

Labourer les vieilles pelouses.

ARBRES D'ORNEMENT

Continuer défoncements, labours et plantations.

Planter les espèces à feuilles caduques (lorsqu'il ne gèle pas).

Tailler les haies ou rideaux de *Chamilles*, *Aubépines*, *Troènes*,

Lauriers, *Ils*, *Épiceas*, *Citrus*, *Acacias*, *Buisson-Ardent*, *Buis*, etc.

Élaguer les grands arbres.

Stratifier les graines d'*Erable*.

ARBRES FRUITIERS

Continuer les travaux de novembre. Terminer les plantations chaque fois que la gelée ne s'y oppose pas. Si les arbres arrivent gelés, déballez-les en cave ou en sous-sol, laissez-les pendant quelques jours et plantez-les ou *enjaugez-les*.

Emousser, nettoyer, chauler les arbres, la vigne. En un mot, procéder au nettoyage complet des arbres; détacher les coques, souvent si nombreuses, du *Kermès*.

Rentrer les arbres en pots pour le forçage.

Tailler *Poiriers* et *Pommiers*, en commençant par les plus vieux arbres. Ne pas tailler lorsqu'il gèle.

Stratifier les graines d'*amandes* à coque dure destinées à faire des sujets pour greffer.

Dans le fruitier : maintenir la sécheresse de l'air à une *température* régulière.

Enlever les fruits abimés.

PLANTES D'APPARTEMENT

Réduire les arrosages au minimum. *Eloigner* les plantes des poêles, cheminées et autres sources de chaleur. Laver les feuilles le plus souvent possible avec de l'eau tiède. Jeter régulièrement l'eau qui s'est déposée dans les soucoupes sous les plantes. *Éviter* les alternatives de chaleur et de froid.

Cultiver sur carafes les oignons à fleurs (*jacinthes*, *crocus*, *tulipes*, etc.), renouveler l'eau souvent.





Création du Jardin

Dans ce chapitre il vous est montré

comment créer votre jardin,
comment le cultiver.

CHOIX DU TERRAIN

Le Sol - Emplacement - Superficie - Clôtures.

AMÉNAGEMENT DU JARDIN

Tracé des allées - Défoncement - Matériel.

LA CHALEUR DANS LES CULTURES

Côtières - Ados - Couches - Châssis.

AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DU SOL

Assainissement - Amendements - Fumures - Engrais - Assolements.

OPÉRATIONS CULTURALES SAISONNIÈRES

Labours - Préparation du sol - Semis - Plantation - Entretien.

PROCÉDÉS DE MULTIPLICATION

Eclatage - Bouturage - Marcottage - Greffage.

RÉCOLTE ET CONSERVATION DES PRODUITS

Silos.

CRÉATION DU JARDIN

Choix du Terrain

LE SOL. — Le sol joue, vis-à-vis des plantes, un rôle multiple. Il les supporte, les nourrit et sert de réservoir aux aliments qu'on leur destine et à l'eau dont elles ont besoin.

Les éléments qui le composent peuvent être classés en éléments mécaniques et en éléments nutritifs.

Les premiers jouent un rôle purement physique, ce sont eux qui servent d'appui aux racines, qui empêchent la plante de céder à la violence des vents et qui recueillent les eaux pluviales et les principes fertilisants. Ces éléments, dont la proportion varie avec chaque sol sont : la silice que l'on rencontre presque à l'état pur dans les sables, l'argile, le calcaire et l'humus. Plus une terre sera argileuse, plus elle sera compacte, froide, dure à travailler ; d'autre part, plus elle sera siliceuse ou calcaire, plus elle sera légère, chaude, perméable.

Dans les éléments nutritifs se rangent les éléments organiques et les éléments chimiques. Ceux-là proviennent de la décomposition plus ou moins avancée des tissus morts animaux ou végétaux. Ils peuvent, par leur nature, accessoirement modifier les propriétés physiques du sol où ils se rencontrent. Parmi les éléments chimiques les plus importants figurent l'azote, l'acide phosphorique et la potasse, tous trois indispensables à la nutrition des plantes.

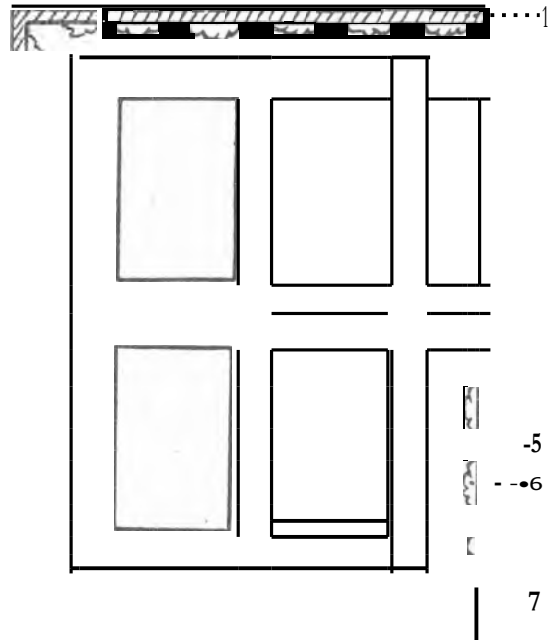
D'après ce qui vient d'être dit, considérez comme type de terrain idéal celui de la bonne terre franche, dite terre à blé, perméable, fraîche et chaude, convenablement ameublie et bien pourvue en éléments fertilisants.

EMPLACEMENT. — Recherchez, d'autre part, afin d'assurer l'air et la lumière indispensables à la bonne végétation des plantes, un terrain bien dégagé, horizontal ou légèrement en pente, orienté au Midi ou au Sud-Est de préférence ; à défaut, vous choisirez l'exposition à l'Ouest, au Sud-Ouest ou à l'Est. Vous éviterez les bas-fonds : si les terres y sont généralement fraîches, elles sont plus souvent humides à l'excès et froides ; les plantes y manquent d'air, elles y sont longtemps exposées aux gelées et ne peuvent donner de récoltes précoces.

Vous vous éloignerez des routes trop fréquentées, des usines dont la poussière viendrait souiller vos légumes. Vous ne choisirez pas un terrain bordé de trop hauts bâtiments qui priveraient vos plantes des rayons solaires qui leur sont utiles.

Vous rechercherez, enfin, à rapprocher le plus possible votre jardin de votre habitation : vous pourrez ainsi vous y rendre plus fréquemment, y passer plus de loisirs ; mieux entretenu, celui-ci ne manquera pas de produire davantage.

SUPERFICIE. — Un are de terrain dans un petit jardin peut être suffisant pour répondre aux besoins d'une personne, par contre le potager destiné à alimenter une maison bourgeoise importante ou un établissement public (école, hôpital) où les besoins sont plus nombreux, doit être proportionnellement plus vaste — 25 ares seront utiles pour 12 personnes — 1 hectare pour 40.



1. Mur garni d'espaliers.
2. Côtère.
3. Allée de 0 m. 80.
4. Alicie charretière.
5. Carré de culture.
6. Contre-espalier.
7. Grillage.

La disposition d'un jardin moyen

CLÔTURES. — Les murs sont les meilleures de toutes les clôtures. Abris et supports de premier ordre pour les arbres fruitiers, ils offrent, d'autre part, l'avantage, quand ils sont bien exposés, d'emmagasinier et de rayonner la chaleur du soleil sur les plantes voisines. Exposés au Nord, ils sont à déconseiller pour l'ombre qu'ils projettent sur les cultures. Les haies artificielles (grillages galvanisés, etc.) leur sont, dans ce cas, préférables ; elles laissent, en effet, passer air et lumière.

Les haies vives sont les plus mauvaises clôtures pour les jardins. Véritables refuges pour les limaces, escargots, chenilles et autres insectes nuisibles, elles épuisent le sol par leurs racines et tiennent beaucoup de place, en garantissant plus ou moins bien les cultures. Elles ne sont vraiment indiquées que pour clôturer les herbages, prairies, etc...

Si vous habitez une région méridionale, où certains vents violents sont à redouter, établissez, pour en préserver vos cultures, et indépendamment des murs ou grillages, des abris verts en thuya ou simplement en canne de Provence. Ceux-ci seront disposés en lignes

parallèles distantes de 8 à 15 mètres et perpendiculaires au sens du vent.

MITOYENNETÉ. Tout propriétaire d'un terrain joignant un mur a la faculté de rendre celui-ci mitoyen en remboursant au maître du mur la moitié de sa valeur et de la moitié de la valeur du sol sur lequel le mur est bâti (Code civ. 661). Ceci s'applique aux murs de tous genres, mais non aux autres sortes de clôtures. Le propriétaire d'un mur situé un peu en retrait sur son terrain ne peut jamais être contraint à céder la mitoyenneté.

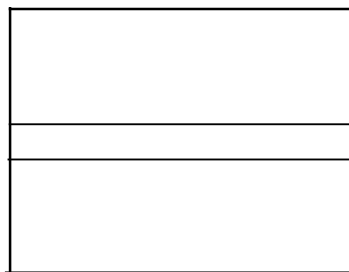
Plantations A proximité d'une propriété.

10 Espaliers. — Sont autorisés pour le propriétaire ou copropriétaire d'une clôture ;

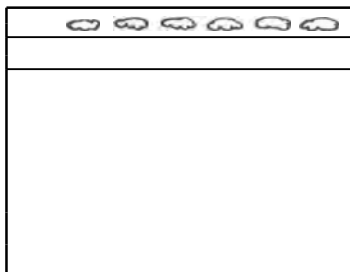
20 Plantations de plus de 2 mètres de haut. — Ne peuvent être faites à moins de 2 mètres de la limite du terrain ;

30 Plantations de moins de 2 mètres de haut. — Ne peuvent être faites à moins de 0 m. 50 de la limite du terrain.

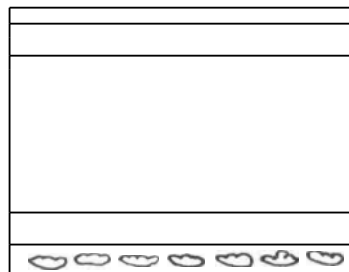
N.-B. — Les limitations n'existent pas pour les plantations en bordure d'une propriété ou voie publiques.



Allée au milieu



Allée de côté



Deux allées de côté

Dispositions de petits jardins

Aménagement du Jardin

TRACÉ DES ALLÉES. — Si le terrain à convertir en jardin est d'une certaine importance, vous ménagerez des allées charretières pour les gros charrois que vous aurez à faire par la suite. D'autres allées transversales moins importantes (0 m. 80 à 1 mètre de largeur) diviseront votre terrain en carrés. Il sera ainsi facilement accessible de tous côtés. Si votre terrain est de faible surface, une allée de milieu ou bien deux allées sur les côtés seront suffisantes pour les services.

Si vous avez des murs bien exposés, ménagez sur toute leur longueur une allée de 0 m. 80 à 1 mètre de largeur qui les desservira utilement. Vous tracerez cette allée à 1 m. 50-2 mètres du mur. L'espace que vous aurez ainsi réservé formera une côtière. Vous réserverez, par la suite, cet emplacement de choix pour des

cultures de primeurs dont vous tirerez beaucoup de profits.

Les allées étant tracées, vous les décapez sur l'épaisseur d'un fer de bêche, rejetant sur toute l'étendue des carrés, la terre arable que vous retirez. Vous comblez le vide formé par des pierres, des cailloux et du mâchefer qui pourront être recouverts de sable après les travaux. Par ce moyen, vous aurez toujours des allées propres et parfaitement accessibles par tous les temps.

La terre des carrés de culture ne peut être plus heureusement maintenue que par des bordures de ciment, de pierres taillées ou de briques. Celles-ci étant coûteuses, on trouvera avantage à cultiver en bordures des légumes vivaces : fraisiers, ciboule, thym ou des plantes annuelles.



DÉFONCEMENT. — Défoncer un terrain, c'est le retourner, l'ameublir, le rendre perméable et l'aérer sur une épaisseur double au moins de celle d'un simple labour à la bêche, soit à 0 m. 50, 0 m. 70 de profondeur. La couche arable du sol dans laquelle les racines puisent leur nourriture se trouve donc ainsi rendue plus profonde et le sous-sol aéré. Cette opération, de la plus grande utilité, est surtout indispensable dans les terrains médiocres ou infestés de mauvaises herbes.

Vous profiterez du défoncement pour apporter à votre jardin les amendements et engrais dont il pourrait avoir besoin et sur lesquels nous reviendrons. De même, nous verrons qu'il peut être bon ou mauvais de mélanger le sol et le sous-sol s'ils ne sont pas de même composition.

Défonchez le terrain en hiver. Le travail est, en effet, d'une part, plus facile, car le sol est débarrassé de beaucoup de plantes, et d'autre part, plus complet par suite de l'action bienfaisante des gelées qui dissocieront les mottes.

Avant de commencer le travail, nettoyez avec une bêche ou une pioche la surface du sol. L'herbe retirée par plaques, mise en tas dans un coin du jardin, se décomposera et donnera, au bout d'un an, un excellent compost de rempotage.

Au fur et à mesure que vous retournez les terres (voir chapitre Labours) enlevez, à la main, les cailloux, pierres ou débris, ils vous seront utiles pour l'empierrement des allées. Retirez soigneusement les racines de lierre ou de chiendent ; enterrez le plus profondément possible, dans la jauge, les autres plantes. Profitez enfin du défoncement pour niveler la surface du sol.

MATÉRIEL

Pour un petit jardin potager, il convient que vous disposiez de l'outillage suivant :

Une bêche plate de taille moyenne, ne dépassant pas 1 m. 60 ; celle-ci peut être remplacée, dans certaines régions, et là où la terre est forte, par la fourche-bêche.

Une fourche crochue ou **griffe** qui servira après le labour pour diviser et briser les mottes.

Un cordeau.

Un **rateau** à 10 dents avec lequel vous dresserez les planches.

Une batte pour tasser la terre après les semis.

Une binette pouvant servir aux binages des légumes et sarclage des allées.

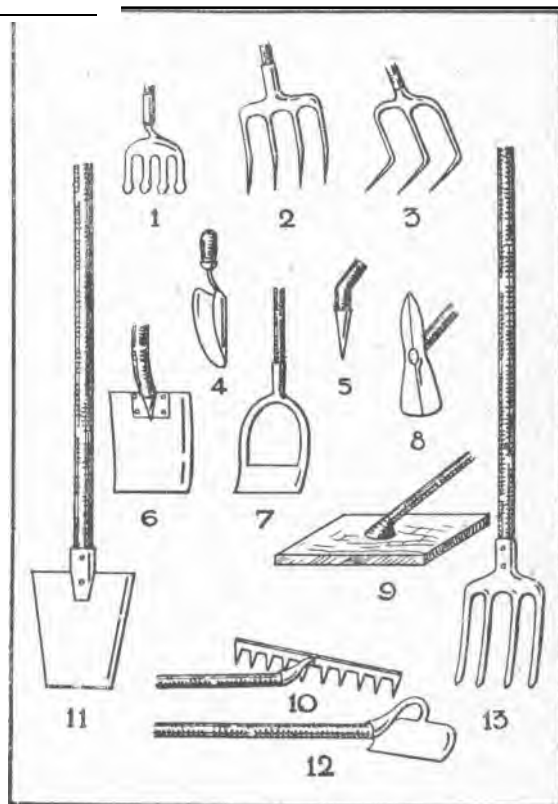
Une serfouette composée d'une langue et d'une panne. La première pouvant servir de rayonneur pour effectuer les semis en lignes, la seconde pour pratiquer les binages entre les lignes.

Ajoutez à cela deux arrosoirs de 10 à 12 litres avec pommes démontables.

Le potager bourgeois, de plus vaste étendue et de culture souvent plus variée, nécessite l'achat de quelques autres outils. A la liste ci-dessus, il conviendrait de joindre :

Une fourche américaine à 4 dents pour le maniement du fumier.

Une pelle plate pour le maniement des terres et terreaux.



- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| 1. Déplantoir à 4 dents. | 7. Ratissoire à pousser. |
| 2. Fourche américaine. | 8. Serfouette. |
| 3. Fourche crochue. | 9. Batte en bois. |
| 4. Déplantoir main de fer. | 10. Rateau. |
| 5. Plantoir. | 11. Bêche. |
| 6. Pelle carrée en tôle d'acier. | 12. Binette. |
| 13. Fourche-bêche. | |

Deux **râtissoires** à pousser — l'une à large fer (22 cm.), l'autre à fer plus étroit (11 cm.) pour biner entre les lignes de semis.

Une houlette et un déplantoir à 4 dents pour les transplantations en mottes.

Un plantoir pour les repiquages ordinaires.

Une brouette à côtés mobiles.

N'oubliez pas, enfin, de vous munir de pots ou godets de 9-10 cm. de diamètre qui vous serviront pour élever les jeunes plants de certaines variétés fragiles, de terrines en terre cuite dans lesquelles vous aurez à effectuer vos semis délicats.

La chaleur dans vos cultures

Si votre jardin était installé dans les conditions que nous venons d'examiner, nous aurions à aborder, dès à présent, les différents travaux annuels de culture. Mais, bien souvent, vous pouvez vous trouver gêné dans vos projets, par la rigueur du climat ou l'insuffisante qualité du sol.

Voyons donc ce qu'il convient de faire pour favoriser la précocité des récoltes, pour protéger du froid les espèces qui y sont sensibles, pour cultiver, non seulement les espèces propres à votre climat, mais un choix très étendu de légumes et de fleurs. Nous aborderons, au chapitre suivant, les améliorations que l'on peut apporter à un sol de qualité inférieure.

UTILISATION DES RAYONS SOLAIRES



Une Côtière

LES CÔTIÈRES. — Comme nous l'avons vu plus haut, on appelle côtière une planche ou plate-bande située au pied d'un mur, généralement large de 1 m. 20 à 2 m. 50 suivant la hauteur de celui-ci, et auxquelles on donne en bonne exposition, une légère inclinaison en vue de bénéficier du maximum de la chaleur solaire. Pour mieux absorber toute la chaleur qu'il reçoit, le sol en sera terreauté si possible.

A cet emplacement de choix, il conviendra d'effectuer les semis « en pépinière », de cultiver les variétés dont on désire une récolte précoce. Celle-ci sera en avance d'une quinzaine de jours sur les cultures faites en pleins carrés.

Les côtières exposées au nord sont froides. Fraîches en été, elles sont précieuses pour les semis en stratification et les semis d'été de cerfeuil, cresson, etc...

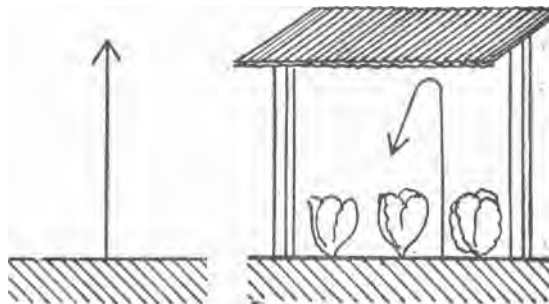
LES ADOS. — A défaut de murs bien exposés, pouvant permettre l'installation de côtières, vous pouvez, pour vos semis et plantations précoces, utiliser les ados. On appelle ainsi des carrés de cultures inclinés, face au midi, dont la pente varie de 25 à 30 centimètres

par mètre. Les plantes y reçoivent plus directement les rayons du soleil qu'en terrain plat. Si le sol n'est pas assez compact pour se maintenir de lui-même, il convient de soutenir l'ados par un bâti fait de planches.

PROTECTION CONTRE LES GELÉES

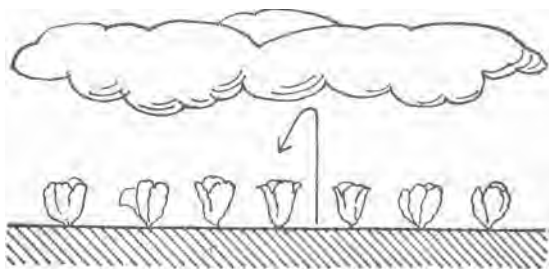
Lorsque le sol a encore un peu de chaleur et que l'atmosphère est entièrement froide, il se produit un courant de chaleur, du sol vers l'atmosphère, qui le refroidit au détriment des cultures.

En grande culture, on remédie artificiellement à la radiation de la chaleur terrestre par l'émission de nuages artificiels obtenus par la combustion de goudron, de paille humide, etc..., ou en abritant les cultures d'auvents, de toiles, de paillasons. Ces derniers moyens sont également utilisés en culture potagère. Dans certains cas, cependant, il peut être plus facile de lutter contre les gelées en abritant les cultures à l'aide de cloches de verre, de châssis froids ou dans des serres froides.



La chaleur du sol sans obstacle se diffuse dans l'atmosphère.

La chaleur du sol est réfléchiée par les auvents.



La chaleur du sol est réfléchiée par les nuages artificiels.

Comment s'opposer aux gelées de printemps

UTILISATION DE LA CHALEUR ARTIFICIELLE

LES COUCHES

Les moyens de forçage ou de protection indiqué plus haut peuvent encore être insuffisants. C'est ce qui a incité à utiliser les sources de chaleur artificielle et nécessité l'emploi des serres et des couches.

Nous ne parlerons pas ici des serres dont l'aménagement et l'entretien varient suivant les modèles et les cultures prévues. On rencontre, en effet, des serres chauffées à la vapeur ou plus communément par thermosiphon, c'est-à-dire, par courant d'eau chaude. C'est cette installation qui est entre autres employée dans les grandes forceries du Nord et de la région Parisienne.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE A L'ÉTABLISSEMENT D'UNE COUCHE

Les couches sont des amas de fumier et de débris végétaux pouvant développer par fermentation une chaleur capable d'activer la végétation des plantes. Le plus souvent, la couche est isolée de l'atmosphère par des châssis posés sur un coffre, à l'intérieur duquel végèteront les plantes à forcer.

Fumier. — L'élément principal pour faire une couche est le fumier. Le fumier de cheval est le meilleur ; après lui le fumier de tourbe, de lapin, de mouton, en un mot tout fumier chaud qui, mis en tas, fermente. L'usage du fumier de vache, trop froid, du fumier de porc, trop aqueux, n'est pas à conseiller.

On peut ajouter au fumier, tout corps dégageant de la chaleur en fermentant (feuilles, herbe de gazon, mauvais foin, mousses, etc...). Ces corps prolongeront la chaleur du fumier plus qu'ils n'en donneront et pourront être, par cette propriété, d'une très grande utilité.

Châssis. — Le meilleur châssis est celui qui assure le plus de lumière aux plantes en interceptant l'air froid.

Le châssis tout fer est inusable. Il permet l'éclairage maximum de la bêche. Malheureusement, il présente l'inconvénient d'être lourd et froid, car ses traverses se refroidissent très vite. Le châssis tout bois conserve mieux la chaleur. C'est toutefois un modèle aujourd'hui abandonné à cause de sa fragilité.

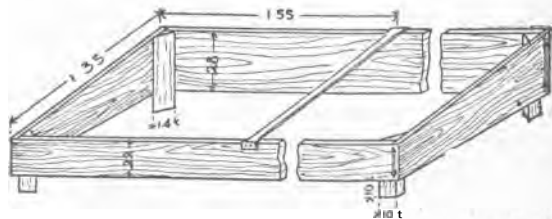
Vous choisirez donc le type mixte, utilisé par les maraîchers, à cadre de bois et traverses de fer. Le modèle le plus courant, dit « maraîcher » mesure 1 m. 35 sur 1 m. 30 de côté.

Coffre. — Le coffre est un cadre en bois de forme rectangulaire, formé de quatre planches posées sur

champ et jointes aux quatre angles sur quatre pieds. Chaque coffre peut, en général, recevoir trois châssis.

Les coffres peuvent servir aux cultures potagères ou aux plantes décoratives. On en distingue deux modèles pour chacune de ces cultures. Les figures vous renseigneront sur les détails des coffres.

Cloches. — Les cloches vous rendront les plus grands services là où vous ne pourriez pas installer de châssis. Employez de préférence la cloche sans bouton. Elle est très maniable et plus pratique pour l'emmagasinage.



Un Châssis

Paillasons. — Ils ont pour but essentiel de conserver la chaleur sous les châssis. Ils servent au besoin pour abriter les cultures du soleil, ou des gelées, comme nous l'avons vu.

Les meilleurs paillasons sont en paille de seigle, longue et propre. Choisissez-les à quatre ou cinq chaînes, serrés, de la dimension des châssis.

Pour conserver plus longtemps les paillasons, trempez-les pendant deux heures au moins et mieux pendant une nuit entière, dans une dissolution de 2 kilogrammes de sulfate de cuivre pour 100 litres d'eau.

Le sulfate de cuivre n'étant pas soluble dans l'eau froide, vous ferez dissoudre les 2 kilogrammes de sulfate dans 10 litres d'eau chaude, vous ajouterez 90 litres d'eau lorsque le sulfate sera complètement dissout.

CONFECTION ET ENTRETIEN DES COUCHES

La réussite des cultures sur couche dépend de la façon dont vous préparerez les éléments qui composeront vos couches, de la façon dont vous les disposez, de l'endroit où vous les établirez.

Où dresser les couches ? — Quelle que soit leur importance, les couches doivent être dressées sur sol sain, en bonne exposition, face au Midi si possible, et en un endroit facilement accessible pour les transports de fumier, terreaux, paillassons, etc. Il est à noter qu'une couche ne doit jamais être montée sur sol gelé.

Préparation du fumier. — C'est sur l'emplacement des couches que vous devez préparer les mélanges de fumier et autres matières fermentescibles. Faites les mélanges consciencieusement et à fond, répétez-les plusieurs fois, divisez toujours bien les éléments dont vous allez vous servir. Si possible, faites ce travail deux ou trois jours avant le montage des couches pour que la fermentation commence immédiatement et soit, par la suite, plus égale.

Mesures. — Si vous faites une ligne de châssis, il faut compter pouvoir laisser autour de chacun d'eux, une bande de 0 m. 40 destinée à recevoir les réchauds du pourtour.

Si vous faites un carré de couches, calculez toujours 0 m. 40 de plus en tous sens, plus autant de fois 0 m. 40 que vous aurez de lignes de coffres (ces 0 m. 40 sont destinés aux sentiers).

Généralement, la hauteur du fumier des couches varie de 0 m. 40 à 0 m. 60.

Montage de la couche. — C'est l'opération la plus délicate dans la confection des couches. Vous pouvez les monter :

1° Par lits successifs de fumier, de chacun 15 à 25 centimètres d'épaisseur ;

2° En une seule fois. Cette méthode est préférable. Vous pouvez ainsi monter régulièrement vos couches sans les piétiner sur place. Vous leur donnerez immédiatement toute leur hauteur dès le début.

Le montage terminé, piétinez régulièrement en plusieurs fois en long, puis en travers. Arrosez fortement pour apporter de la fraîcheur si vos couches « fument » beaucoup. Arrosez peu dans le cas contraire.

Pose des coffres. — Disposez les coffres comme il a été dit, face au Midi, après avoir fait à la main la place pour leurs pieds. Donnez-leur une inclinaison régulière. Versez-y et jusqu'à la hauteur voulue, la terre destinée à être ensemencée ou plantée. Généralement cette terre est un mélange de terre de jardin et de terreau. Son épaisseur est de 12 à 15 centimètres. Sa surface est plus ou moins éloignée du vitrage selon la culture qu'on se propose de faire.

A ce moment placez les châssis.

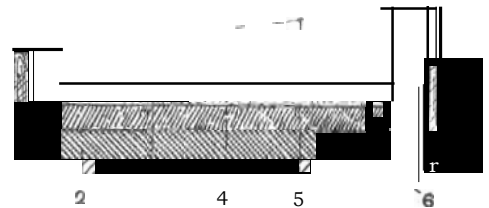
Ce type de couches décrit plus haut convient surtout à la culture maraîchère, où il est nécessaire d'avoir plusieurs lignes de châssis. Si une seule ligne vous suffit, vous éviterez une importante perte de chaleur en mettant votre couche légèrement en terre,

L'empreinte du coffre représente, dans ce cas, la surface à creuser sur une profondeur de 25 centimètres.

Le vide est alors comblé par du fumier recouvert à son tour d'une couche de terre de 12-15 centimètres.

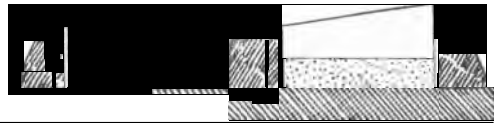
Réchauds. — On appelle réchauds des lits de fumier de cheval dont on entoure les coffres pour s'opposer aux déperditions de chaleur qui se produiraient **inévitablement**. Ceux-ci, pour produire tout leur effet, doivent être bien tassés et établis jusqu'à la hauteur du châssis.

Lorsque la température de la couche devient trop faible, les anciens réchauds sont démolis et remplacés par de nouveaux établis avec du fumier neuf.



1. Coffre. 2. Terre. 3. Fumier. 4. Terreau. 5. Châssis. 6. Pied du coffre.

Profil d'une couche



Réchaud ordinaire. Réchaud commun à 2 châssis.

Réchauds autour de châssis maraîchers

Coup de feu. — Quelques jours après le montage des couches, il se produit dans cette masse un violent dégagement de chaleur. C'est ce qu'en jardinage, on appelle le « coup de feu ». Celui-ci dure deux ou trois jours. Les couches peuvent être ensemencées ou plantées quand la température est redescendue autour de 35 degrés de chaleur maxima.

Soins d'entretien. — Par la suite, évitez toute déperdition de chaleur dans les couches, en étendant par les gros froids des paillassons sur les châssis. **Étendez-les** le soir quand les nuits sont fraîches, mais ne les laissez pas pendant le jour quand la température vous permet de les enlever, car il ne faut pas priver inutilement les plantes de lumière. L'été, étendez vos paillassons pendant la journée afin de protéger du soleil les plantes sous châssis. Aérez, suivant les circonstances et les cultures, aussi souvent que possible, du côté opposé à celui d'où vient le vent. Au début de tous semis ou plantations, redoublez de vigilance en raison de la chaleur qui se dégage.

COUCHES CHAUDES. TIÈDES

Plus vous mettez de fumier dans vos couches, plus leur chaleur sera élevée à un moment donné (couches à effet rapide). Plus vous ajouterez au fumier des feuilles, herbes, etc., plus leur chaleur sera modérée et soutenue (couches à effet prolongé).

Les couches chaudes sont généralement composées de deux tiers de fumier frais de cheval et un tiers de feuilles mortes ; leur chaleur moyenne est ensuite de 18 à 20 degrés.

Les couches tièdes se composent de moitié fumier frais de cheval et moitié de feuilles mortes ; leur chaleur moyenne est de 12 à 15 degrés.

COUCHES SOURDES

Celles-ci se rapprochent quelque peu des couches enterrées. Vous creusez une tranchée profonde de 0 m. 30 environ, large de 0 m. 75 dont vous proportionnez la longueur à l'importance de la plantation. Vous comblez le vide formé par un mélange d'une partie de fumier chaud pour deux de fumier froid ou de feuilles, recouvrant alors celui-ci de terre sur une épaisseur de 15 centimètres. Les cultures seront abritées de l'extérieur par des châssis ou cloches.

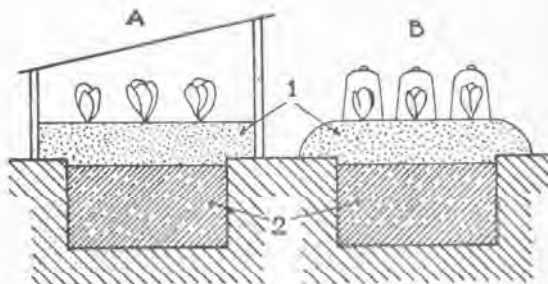
Les couches sourdes qui fournissent moins de chaleur que les précédentes permettent cependant de réussir les semis de certaines variétés (melon, tétragone, etc...) à une époque où il serait encore prématuré de les faire en pleine terre.

COUCHES DE RETOURNE

La couche de retourne est une couche dont le fumier vient de supporter une première récolte qui ne l'a pas épuisé. Vous retirez de dessus cette couche, coffre et châssis, puis le terreau que vous placez de côté.

Vous démontez la couche par le côté où vous l'aviez terminée, puis vous la rebrassez en y ajoutant du fumier neuf et chaud. Vous la remontez sur le même emplacement comme une couche ordinaire.

La chaleur que produira cette couche sera plus douce mais de plus longue durée que celle de la couche au fumier neuf. C'est un avantage appréciable en culture forcée.



A. Recouverte d'un châssis. B. Recouverte d'une cloche.
1. Terreau. 2. Fumier.

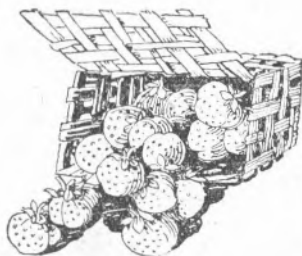
Couches sourdes

CHASSIS-PÉPINIERES

Les châssis-pépinières sont des châssis réservés aux semis et aux repiquages en pépinière (soit des légumes délicats ou de ceux dont on veut hâter la récolte). Ils servent à abriter les jeunes plants jusqu'à ce que ceux-ci soient suffisamment forts pour être plantés à demeure, soit sous châssis ou cloches, soit sur côtières ou en planches.

CHASSIS POUR LA CONSOMMATION

Ce sont ceux réservés aux cultures forcées, aux cultures hâtées, aux primeurs, et qui permettent de récolter les légumes bien avant l'époque habituelle de leur récolte. Ils sont naturellement indiqués pour les pois, haricots, pommes de terre, laitues, tomates, aubergines, melons, etc., etc....



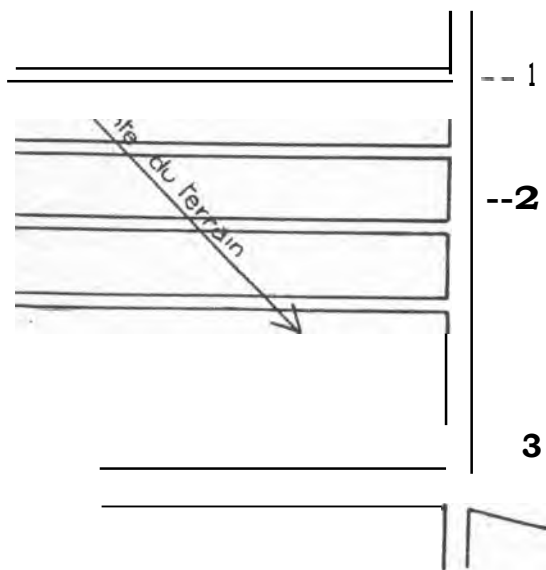
Comment améliorer la qualité du sol

Nous avons dit plus haut que les divers éléments constitutifs d'une terre se trouvaient mélangés en proportion variable. Il peut, par conséquent, arriver qu'un de ceux-là soit en quantité nettement insuffisante pour que le sol puisse être cultivé avec fruit. C'est ainsi qu'une trop faible proportion de silice de chaux, en sol argileux, laisse celui-ci compact, froid, imperméable et malsain, et que, d'autre part, l'absence d'un des trois éléments chimiques : azote, acide phosphorique ou potasse entraîne infailliblement la stérilité d'un sol.

Ces défauts peuvent être combattus par l'assainissement, l'apport d'amendements et d'engrais.

ASSAINISSEMENT

C'est une opération ayant pour but de débarrasser un sol de la trop grande humidité qui le rend peu propre ou complètement impropre à la végétation des plantes. Celui-là est le plus généralement causé par la trop grande compacité et l'imperméabilité du sous-sol.



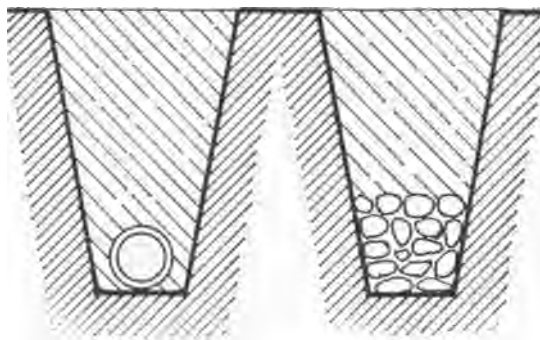
1. Drain de 0 m. 04-0 m.05 de diamètre.
2. Drain collecteur.
3. Fossé.

Plan d'un petit drainage

Les drains aboutissent, suivant la pente naturelle, dans un drain collecteur qui conduit les eaux à un fossé d'évacuation voisin.

MOYENS D'ASSAINISSEMENT

Si votre terrain est humide sans trop d'exagération, vous parviendrez à l'assainir par des labours profonds, abaissant ainsi le niveau de l'eau stagnante. Se trouve-t-il en contre-bas d'une autre pièce : vous l'assécherez plus sûrement en l'entourant d'un fossé d'isolement.



Drain de terre cuite.

Matériaux divers disposés pour le drainage.

Coupe de fossés de drainage

Si le sol est trop humide, il faut avoir recours au drainage. Celui-ci se fait à l'aide de tuyaux de terre très poreux, ou drains, ou encore avec toutes matières ne retenant pas les eaux (pierres, cailloux, briques, mâchefer) disposées en une couche épaisse au fond de petites tranchées que l'on comblera de terre. Ces tranchées sont le plus souvent creusées parallèlement à 10-15 m. d'intervalle et à 0 m. 50-1 mètre de profondeur.

AMENDEMENTS

Ce terme s'applique plus particulièrement aux matières que l'on incorpore à un sol pour en améliorer les propriétés physiques ou en atténuer les défauts. afin de le rendre plus productif et propre à toutes les cultures. Les amendements seront siliceux, argileux, calcaires ou humifères suivant que l'on aura recours à l'un ou l'autre des éléments.

Si votre terrain est compact, lourd, argileux, vous l'amenderez en y incorporant des sables siliceux ou calcaires, des balayures de route. Le fumier dont vous vous servirez sera pailleux et long (1/2 mètre cube par 100 mètres carrés).

Votre terrain manque-t-il de cohésion? est-il sableux, léger, trop perméable : vous l'amendez en y incorporant de l'humus, de la marne argileuse ; le fumier que vous apporterez sera court, décomposé et froid de préférence.

Si, enfin, votre sol est humifère, acide, noir, vous l'amendez par des apports de calcaire : marne, chaux, faluns, tangué, etc... Si besoin est, vous choisissez comme engrais phosphaté, les scories de déphosphoration qui apporteront à votre terre, en même temps que l'élément fertilisant qu'elle réclame, l'amendement nécessaire (1.000 kilogrammes à l'hectare tous les quatre ans).

C'est lors du défoncement, comme nous l'avons vu plus haut, que sont incorporés les amendements. **Souvent** ceux-ci proviennent du sous-sol même. Il peut se faire, en effet, qu'un sol trop léger repose sur un sous-sol argileux ou inversement. Dans ce cas, il y a intérêt à mélanger ces deux couches de terre, votre terrain ne pourra qu'y gagner. Si, au contraire, le sol repose sur un sous-sol qui accuse encore des défauts, celui-ci sera défoncé en prenant bien soin de ne pas le mélanger à la couche superficielle. Vous défoncerez

alors à double jauge (fig. ci-dessous). Les amendements, s'il en est besoin, seront amenés par charrois.

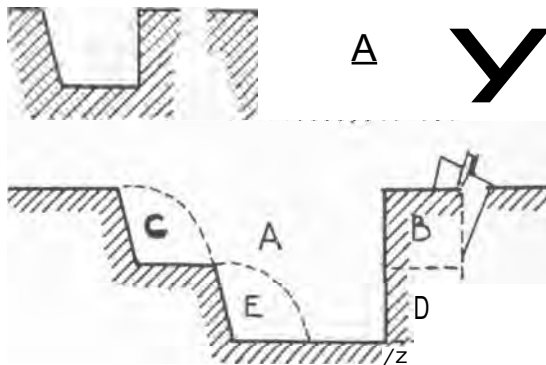


Schéma du défoncement à double jauge

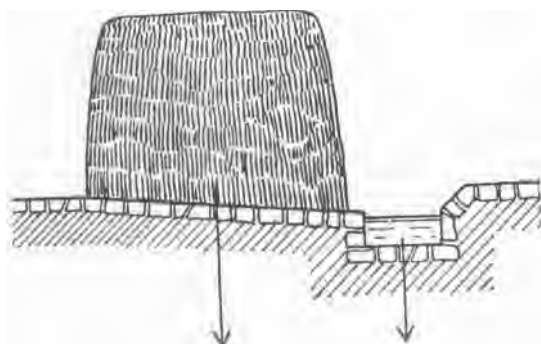
Une fois la jauge A effectuée, prenez la tranche B que vous rejetez en C, puis la tranche D que vous rejetez en E et ainsi de suite, laissant de cette façon le sous-sol retourné en place, sans le mélanger au sol.

FUMURES ET ENGRAIS

Les fumures et engrais sont des matières qui apportent au sol les éléments nutritifs étrangers dont les plantes peuvent avoir besoin, ou lui restituent ceux qu'une précédente culture y a prélevés au cours de la végétation. Par cette définition, il est facile de saisir la différence qui existe entre l'engrais et l'amendement.

Les engrais contiennent surtout de l'azote, de l'acide phosphorique, de la potasse et de la chaux associés sous des formes diverses ; on les classe en deux grandes catégories d'après leur nature et leur origine : *les engrais organiques et les engrais chimiques*.

ENGRAIS ORGANIQUES



Le fumier est mis en tas soigneusement sur une plate-forme étanche.

Le purin coule dans une fosse spéciale.

Modèle très simple de plate-forme à fumier

Les engrais organiques auxquels on réserve plus généralement le nom de fumure sont d'origine animale ou végétale. Parmi ceux-ci retenons le fumier, les vidanges et gadoues, et les engrais verts.

Fumier. — Le fumier est le résultat du mélange des déjections solides et liquides des animaux avec leur litière. C'est l'engrais de fond par excellence utilisé depuis les temps les plus reculés, car tout en améliorant le sol dans ses qualités *foncières*, il lui apporte les principes fertilisants bien équilibrés et les ferments microbiens qui activent la végétation.

Le fumier de cheval chaud et assez pailleux se montre surtout favorable aux terres argileuses, lourdes, facilement compactes.

Le fumier de vache plus froid et à décomposition plus lente deviendra progressivement assimilable dans les terres légères et bien aérées.

Quoique également riches, les fumiers de lapin, de mouton, de chèvre ou de poule ne sont pas à conseiller. Trop courts et trop chauds, ils peuvent brûler les

plantes qu'ils devraient nourrir et présentent d'autre part, l'inconvénient d'apporter au sol les graines de mauvaises herbes que contiennent les litières.

Comment utiliser le fumier? — **Evitez** soigneusement toute perte de matière fertilisante et pour **cela** :

Placez le tas sur un sol très dur et bien nivelé ; abritez-le, si possible de la pluie, à l'aide d'un toit de tôle ou de papier goudronné.

Pour que la fermentation ne soit pas trop vive ni trop rapide, maintenez dans la masse une certaine humidité par des arrosages, soit avec de l'eau, soit avec du purin.

Ayez soin de recueillir le purin dans une rigole étanche, afin d'éviter les pertes d'azote par ruissellement ou infiltration.

Pour assurer une conservation prolongée, réduisez à son minimum le volume du tas, et recouvrez-le de terre. Le plâtre et le sulfate de fer à faible dose atténuent les odeurs désagréables et empêchent des déperditions d'ammoniaque.

Au moment de l'emploi, enlevez votre fumier par couches verticales et épandez-le sur les carrés à fumer. **L'enfouissage** par le labour devra se faire aussi rapidement que possible après l'épandage. La dose de fumier à employer par are de terrain est d'environ 300 à 400 kilogrammes, soit en volume : 1 mètre cube de fumier de cheval frais ou 1/2 mètre cube (le fumier de cheval **demi-consommé**).

Vidanges. — Connues également sous le nom d'engrais flamand, les vidanges doivent être employées comme fumier complexe auxiliaire. Employé seul, en effet, cet engrais pousserait trop la plante à la production des feuilles et retarderait la maturité des légumes.

Ne l'employez jamais trop près des récoltes. **Evitez** d'utiliser cet engrais sur les légumes dont vous consommerez les feuilles ou les fruits à l'état cru (salade, fraiser).

Les eaux d'égout, les **poudrettes**, les gadoues ont à peu près le degré de fertilité des fumiers, mais contiennent une forte proportion d'éléments inertes. Usez avec circonspection des eaux et sous-produits industriels ; ils peuvent contenir des substances nocives qui agiraient sur la végétation comme de véritables poisons.

Engrais verts. — Ce sont des végétaux que l'on enfouit directement en terre sans qu'ils aient servi à l'alimentation des animaux. Contenant tous les éléments de la fertilité, ils augmentent, à défaut de fumier, la teneur du sol en azote et humus. On peut ainsi enfouir, à l'automne, en culture potagère, les tiges et racines de pois, des fanes de pommes de terre, les

feuilles de chou impropres à la consommation, les feuilles de betteraves, de carottes, etc., qui se décomposent rapidement. Les feuilles mortes ramassées en automne sous les arbres constituent peut-être un engrais assez pauvre ; elles sont, cependant, capables de donner aux sols très sablonneux l'humus qui leur manque. Il est enfin préférable de rejeter ou de brûler sur place les débris grossiers (tiges et racines de choux, de haricots, etc.), dont la décomposition serait très lente et qui risqueraient de gêner les opérations culturales.

Composts. — Il y a lieu de rattacher aux engrais organiques les composts qui s'apparentent également très étroitement aux amendements. Les composts sont, en effet, des mélanges de débris organiques (feuilles, marcs de raisins, etc...), avec de la terre ou d'autres matières minérales. Les composts qui sont surtout utilisés en culture florale sont préparés plusieurs mois à l'avance en vue d'une culture déterminée.

Certaines plantes, en effet, réclament une terre forte, d'autres une terre légère, d'autres une terre de bruyère. Grâce au terreau des couches et au terreau formé par les feuilles que vous avez ramassées à l'automne **et mises** en tas, aux terres sableuses des routes, aux terres franches des champs, au « loam » (ou terreau de gazon décomposé) vous arriverez à faire les composts dont vous pouvez avoir besoin.

La méthode générale pour faire les composts consiste à mélanger avec de la terre les matières organiques qu'on utilise en les disposant en couches successives, en tas que l'on recouvre de terre ou de vieux paillassons pour les maintenir à l'abri des intempéries.

Tous les mois ces tas sont recouverts et remaniés, les détritiques et cailloux en sont éliminés. Il est bon d'arroser le compost de temps à autre et s'il est possible avec du purin. Celui-ci peut être utilisé après six mois ; mais il est préférable d'attendre plus longtemps.

Un mètre cube de compost pèse 1.000 à 1.200 kilogrammes. On compte environ 14 brouettées par mètre cube.

Pour la généralité des plantes à fleurs, un bon compost est constitué d'un cinquième de terreau de feuilles ou terre de bruyère, un cinquième de terreau de couche et trois cinquièmes (le bonne terre de jardin).

Pour les plantes à feuillage, ce compost sera de un cinquième de terreau de couche, deux cinquièmes de terreau de feuilles, et deux cinquièmes de bonne terre de jardin, il sera donc plus azoté.

Pour les plantes dites terre (le bruyère, moitié terreau de feuilles et moitié terre de bruyère (celle-ci est formée par les tiges, les feuilles et les racines en voie de décomposition de la bruyère proprement dite).



ENGRAIS CHIMIQUES

On a donné le nom général d'engrais minéraux ou chimiques aux substances renfermant à l'état de concentration les éléments nutritifs nécessaires à la vie des plantes. Ceux-là sont dits azotés, phosphatés ou potassiques suivant le principe nutritif qu'ils renferment.

Les engrais répandus dans le commerce sous le nom d'engrais complets sont formés du mélange des engrais simples cités ci-dessus.

Contenant sous un faible volume une forte proportion de substances fertilisantes, les engrais chimiques peuvent être transportés et enfouis sans entraîner de frais élevés. Directement assimilables, ils mettent à la disposition de la plante, en temps voulu, les principes nutritifs qu'elle réclame. D'épandage facile, ils peuvent être employés en cours de végétation, à l'occasion des binages ou même en couverture.

Il faut se rappeler, par contre, que les engrais chimiques doivent être épandus avec modération pour produire le meilleur effet, que certains demandent, le cas échéant, à n'être mélangés qu'au moment de l'épandage, d'autres à ne l'être jamais, et que leur emploi doit se combiner à celui du fumier qui seul peut apporter au sol l'humus dont il a besoin.

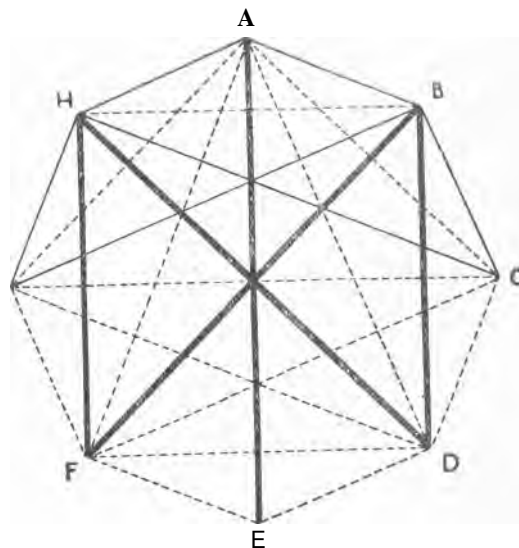
ENGRAIS AZOTES

Apportant au sol l'azote dont il peut manquer, les engrais azotés ont une action très marquée sur la production des racines, tiges, feuilles dont ils poussent le développement, mettant, d'autre part, la plante en mesure d'accroître sa nutrition et par suite son développement. Ces engrais auront donc le meilleur effet sur les « légumes feuilles », choux, épinards, salades, etc... Parmi eux, citons :

Nitrate de soude. — Engrais de printemps, très soluble dans l'eau. Il s'emploie en couverture en vue d'activer immédiatement la végétation au moment où la plante est capable de l'assimiler. Il s'applique à toutes les cultures, à doses variables (2 à 3 kilogrammes en moyenne et en deux fois de préférence, à trois semaines d'intervalle par exemple). **Épandez-le** entre les rangs et binez ensuite légèrement. Vous pouvez aussi le donner en solution dans l'eau d'arrosage, une fois par semaine, à la dose de 2-3 grammes par litre. **Évitez** l'usage du nitrate 15 jours avant et après le semis.

Sulfate d'ammoniaque. — Retenu facilement par le sol, c'est un engrais d'hiver qui fera néanmoins sentir ses effets pendant toute la saison de culture, grâce à la lenteur de sa décomposition, ce qui lui permet, dans une certaine mesure, de remédier à la pénurie de fumier.

On l'épandra à la dose de 2 à 3 kilogrammes à l'hectare.



Mélange des engrais

- | | |
|---|--------------------------------------|
| A. Superphosphate. | E. Nitrate de soude. |
| B. Scories et phosphates naturels. | F. Sulfure et chlorure de potassium. |
| C. Engrais organiques en décomposition. | G. Sulfate d'ammoniaque. |
| D. Kaïnite. | H. Marne et chaux. |

Les lignes pointillées relient les engrais qui peuvent toujours être mélangés et dont le mélange ne provoque aucune perte de matières fertilisantes. - Les lignes fines relient les engrais qui ne doivent jamais être mélangés. - Les lignes épaisses relient les engrais qui peuvent être mélangés seulement au moment de leur emploi.

ENGRAIS PHOSPHATÉS

Ce sont les fortifiants, les toniques de la plante. Le phosphate, en effet, confère de la vigueur, de la résistance aux plantes trop poussées par un usage exagéré de principes azotés et leur permet ainsi de mieux résister à leurs ennemis : insectes ou germes pathogènes.

Leur effet se fera surtout sentir sur la récolte des légumes graines » (pois, haricots, fèves, etc...).

L'emploi de ces engrais est d'autant plus recommandable que le fumier est impuissant à restituer au sol l'acide phosphorique qui disparaît chaque année dans les grailles récoltées. Sans apport de phosphate minéral, le sol ne tarde pas à en être complètement dépourvu et, quoi qu'il puisse être très riche en azote et en potasse, les récoltes qu'il supporterait ne manqueraient pas d'être déficitaires.



Superphosphate. — C'est le plus directement assimilable et le plus commode à employer. Il s'enfouit en labour d'hiver à raison de 3 à 5 kilogrammes à l'are suivant les cultures.

Scories de déphosphoration. — C'est l'engrais phosphaté idéal pour les terrains trop humides, acides, ou trop riches en azote organique. Cet engrais apporte au sol, en effet, l'acide phosphorique et la chaux nécessaires auxquels viennent s'ajouter les sels de magnésium et de manganèse. Ces derniers, d'après de récentes expériences, stimulent la végétation. Les scories s'épandent à raison de 10 kilogrammes à l'are environ tous les 5 ou 6 ans. Il ne faut pas oublier que l'épandage de scories, de chaux ou de marne interdit la même année l'emploi du fumier, des engrais organiques complexes et du sulfate d'ammoniaque.

ENGRAIS POTASSIQUES

Un sol est rarement très pauvre en potasse, car cet élément lui est restitué après les récoltes par les apports de fumier, la paille en étant très riche. Il peut cependant être intéressant d'utiliser les engrais potassiques. La potasse, en effet, agit sur la vie végétative des plantes. En son absence, les sucres et les gommes ne se répartissent plus dans le végétal, les feuilles et les tiges sont flasques, le développement reste suspendu entraînant un retard dans la maturation des racines, tubercules ou fruits. L'emploi de la potasse est donc spécialement à conseiller pour les variétés qui en ont un besoin particulier telles que la pomme de terre, la betterave, la carotte, l'oignon, les pois, haricots, fèves, les tomates et les arbres fruitiers chez qui elle apportera une plus complète maturation, une saveur plus prononcée, et un supplément de récolte.

Chlorure de potassium. — Engrais d'hiver et exceptionnellement de printemps, à épandre 15 jours au moins avant le semis. La dose varie de 2 à 4 kilogrammes par are. N'abusez pas de cet engrais dans les terres très calcaires ou trop sablonneuses.

Sylvinite. — Engrais potassique impur, extrait des mines d'Alsace. Il donne des bons résultats dans les terres sablonneuses à raison de 4 à 5 kilogrammes par are. Cependant, il convient de lui préférer le chlorure de potassium dans les bons terrains et principalement pour les carottes, pommes de terre hâtives, légumes, fruits.

Sulfate de potasse. — Engrais à employer de préférence à tout autre engrais potassique dans les terres très argileuses et compactes (1 à 2 kilogrammes à l'are).

ENGRAIS COMPLETS

Il est fréquemment nécessaire d'incorporer au sol plusieurs éléments fertilisants. Afin de réduire les travaux d'enfouissement, vous serez amené à mélanger certains engrais avant que de les épandre. Cette opération, qui pourrait paraître aisée doit, pour être profitable, être faite avec soin ; comme il a été dit, certains engrais, en effet, ne peuvent être mélangés, certains mélanges doivent être épandus aussitôt faits ; il faut, enfin, observer de justes proportions dans les dosages.

Pour remédier à ces inconvénients, le commerce offre aujourd'hui des engrais dits complets » de valeur très variable mais généralement dosés judicieusement qui apportent aux plantes tous les éléments combinés qui peuvent lui être utiles.

L'ÉLITÉINE

Préparée suivant la formule des laboratoires Clause, l'Élitéine est un engrais complet de grande richesse. Il est composé de matières premières assimilables au maximum, dont les unes sont susceptibles d'une action rapide, les autres d'une action prolongée. S'opposant ainsi à l'appauvrissement du sol, l'Élitéine a, d'autre part, le pouvoir de favoriser l'action des microbes bien-faisants grâce à la présence de substances catalytiques et antiseptiques et de mobiliser ainsi les réserves du sol jusque-là inertes.

Adoptée par un très grand nombre de maraîchers qui ont apprécié sa supériorité et l'économie de son emploi, l'Élitéine est par excellence l'engrais pour tout jardin familial et pour la petite culture.

C'est l'aliment de choix pour tous les légumes, fleurs et arbres fruitiers que vous êtes susceptible de cultiver. *Vous obtiendrez des excédents de production de 40 à 50 % sur la plupart des cultures potagères*, résultat que nous avons constaté dans maintes cultures lors d'essais répétés.

L'engrais est à enfouir par un labour à l'automne ou au printemps, une quinzaine de jours avant les semis, à la dose moyenne de 10 kilogrammes à l'are pour les cultures potagères et florales et de 40 à 60 kilogrammes pour les arbres et arbustes fruitiers.

L'Élitéine s'emploie également en couverture épanchée sur les cultures de légumes ou fleurs, sur les gazons à la dose de 5 kilogrammes à l'are. Elle peut être également incorporée dans les composts afin de rendre ce mélange plus riche à la dose de 100 grammes par brouettée de compost.



Les Assolements

L'assolement consiste à alterner sur une même terre, d'après un certain ordre appelé rotation, la culture de plantes n'ayant pas le même genre de végétation ni les mêmes besoins, de façon à permettre une utilisation équilibrée et complète des éléments nutritifs du sol.

Très suivi en agriculture, l'assolement peut paraître moins indispensable en culture maraîchère où les fumures peuvent être distribuées facilement et presque sans compter. Il ne faut pas, cependant, manquer de l'appliquer toutes les fois qu'on pourra le faire, surtout en grande culture maraîchère où les avantages sont naturellement plus sensibles.

Chaque plante, en effet, a ses besoins, ses préférences propres : Il en est, tels que les légumes feuilles : choux, épinards, salades, etc., qui utilisent surtout l'azote du sol ; d'autres, comme les légumes graines : pois, haricots, fèves, qui préfèrent l'acide phosphorique, d'autres enfin, tels que les carottes, navets, ou tomates, qui réclament un excédent de potasse.

Certaines plantes, comme les choux, les épinards, les pommes de terre, exigent de fortes et copieuses fumures, d'autres, par contre, réussissent mieux en arrière-fumure complétée d'engrais chimiques : les carottes, chicorées, navets, poireaux, oignons sont dans ce cas.

Certaines consomment d'importantes réserves nutritives et épuiseront rapidement le sol si elles revenaient trop souvent sur elles-mêmes, d'autres peuvent l'enrichir en un élément donné. C'est ainsi que des plantes appartenant à la famille des légu-

mineuses : pois, haricots, etc. fixant par les nodosités de leurs racines l'azote de l'air, en enrichissent le sol où elles sont cultivées.

Il est donc facile de concevoir que si l'on cultive plusieurs années de suite une même plante à une même place sans faire un apport de fumure sérieux, elle ne manquera pas d'épuiser rapidement le sol en un élément fertilisant donné, celui-là même dont elle réclame une quantité plus grande, et que la récolte ne tardera pas à devenir médiocre. C'est pour éviter ces mécomptes qu'il faut avoir recours à l'assolement on s'assure avec lui un maximum de récolte, tout en réalisant d'importantes économies d'engrais.

Chacun peut établir facilement un plan de rotation de culture d'après ses goûts et ses besoins et fixer pour chaque carré de culture la succession des légumes dans l'année et, si possible, dans les années suivantes. Dans le petit jardinage cela peut paraître assez difficile ; on devra, toutefois, toujours observer un principe essentiel : éviter de faire suivre immédiatement sur le même terrain deux plantes ayant le même régime de végétation quoique n'appartenant pas à la même famille tels que l'épinard et la laitue, par exemple, tous deux légumes feuilles, ou ceux plantes appartenant à la même famille quoique n'ayant pas le même genre de végétation, l'épinard et la betterave, tous deux appartenant à la famille des **Chénopodées**. Le tableau ci-dessous aidera au choix. Les légumes qu'on peut lire transversalement peuvent se suivre en culture ; au contraire, ceux qui sont disposés horizontalement ou verticalement ne doivent pas se succéder.

PRINCIPALES POTAGÈRES CLASSÉES PAR FAMILLE ET PAR MODE DE VÉGÉTATION

Ne pas cultiver successivement au même endroit deux plantes d'une même famille ou d'un même mode de végétation.

	Chénopodées	Composées	Crucifères	Cucurbitacées	Légumineuses	Liliacées	Ombellifères	Solanées	Valérianées
Légume-feuille	Arroche Poirée Oirée	Cardon Chicorée Laitue Pissenlit	Chou Cresson				Céleri à côtes		Mâche
ig. m. et r. cines	Betterave	Salsifis Scorsonère	Navet Radis	Concombre Courge Melon		Ail Oignon Poireau	Carotte Céleri-rave	Alkekenge Aubergine Pomme de terre Tomate	
gumes-grains					Fève Haricot Pois		Aneth Anis		



Opérations culturales saisonnières

LES LABOURS

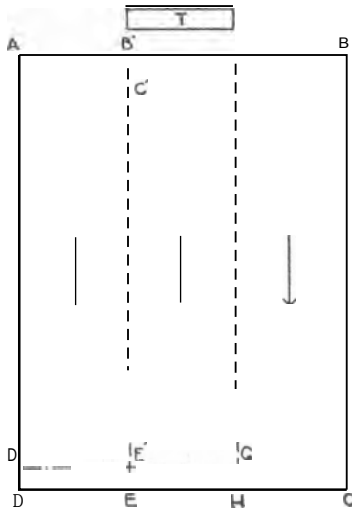
Labourer un terrain, c'est le retourner, l'ameublir, l'aérer sur une épaisseur d'un fer de bêche, c'est-à-dire sur une épaisseur de 0 m. 20 à 0 m. 25.

Dans le potager, en terre légère, le labour s'effectue généralement à la bêche. Dans les sols compacts, cependant, il lui est souvent préféré la fourche bêche qui rend le travail moins pénible. Cet instrument est, d'autre part, indiqué pour labourer auprès des arbres car il risque moins de couper les racines.

L'influence du labour est considérable pour la bonne réussite des cultures. Ne labourez jamais lorsque le sol est détrempé, trop humide, surtout dans les terres fortes : votre terrain ne pourrait être que très difficilement ameubli par la suite.

Après avoir divisé vos carrés en bandes parallèles de 3 à 4 mètres de large, ouvrez une jauge de 0 m. 30 de large et autant de profondeur sur toute la largeur à bêcher, portant à l'autre extrémité de la planche et à la brouette la terre que vous avez extraite (on compte une brouette par 0 m. 95 de jauge à ouvrir).

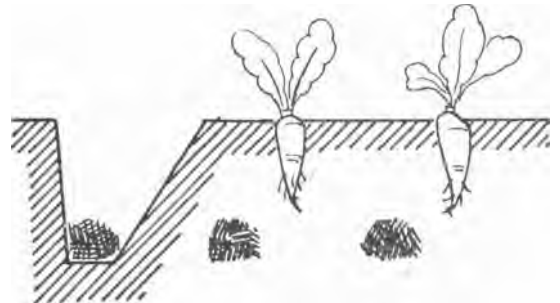
Allant à reculons, prenez en suivant avec la bêche



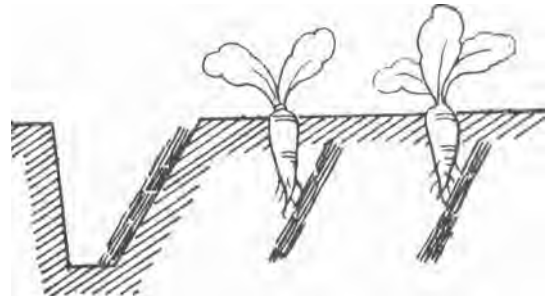
La planche ABCD est divisée en 3 bandes parallèles de 3 à 4 m. de large, vous ouvrez la jauge A B' C' D' dont vous portez la terre en D : celle-ci vous servira à combler le vide quand la bande A B' E D sera terminée.

Ou mieux : Placez la terre enlevée de la jauge A B' C' D' en T puis commencez votre labour. La jauge D' E' E D sera comblée par la terre extraite de E' G H E à son tour, la jauge qui restera ouverte au bout de la 2e bande sera comblée par T et ainsi de suite.

des tranches de 0m.30 de haut sur 15 centimètres d'épaisseur. Culbutez-les dans la jauge en baissant la main arrière tout en tournant vos bêchees de façon à bien ramener à la surface la couche inférieure du sol. Vous vous efforcerez, pendant tout le travail de maintenir une jauge ouverte.



Fumier mal enterré



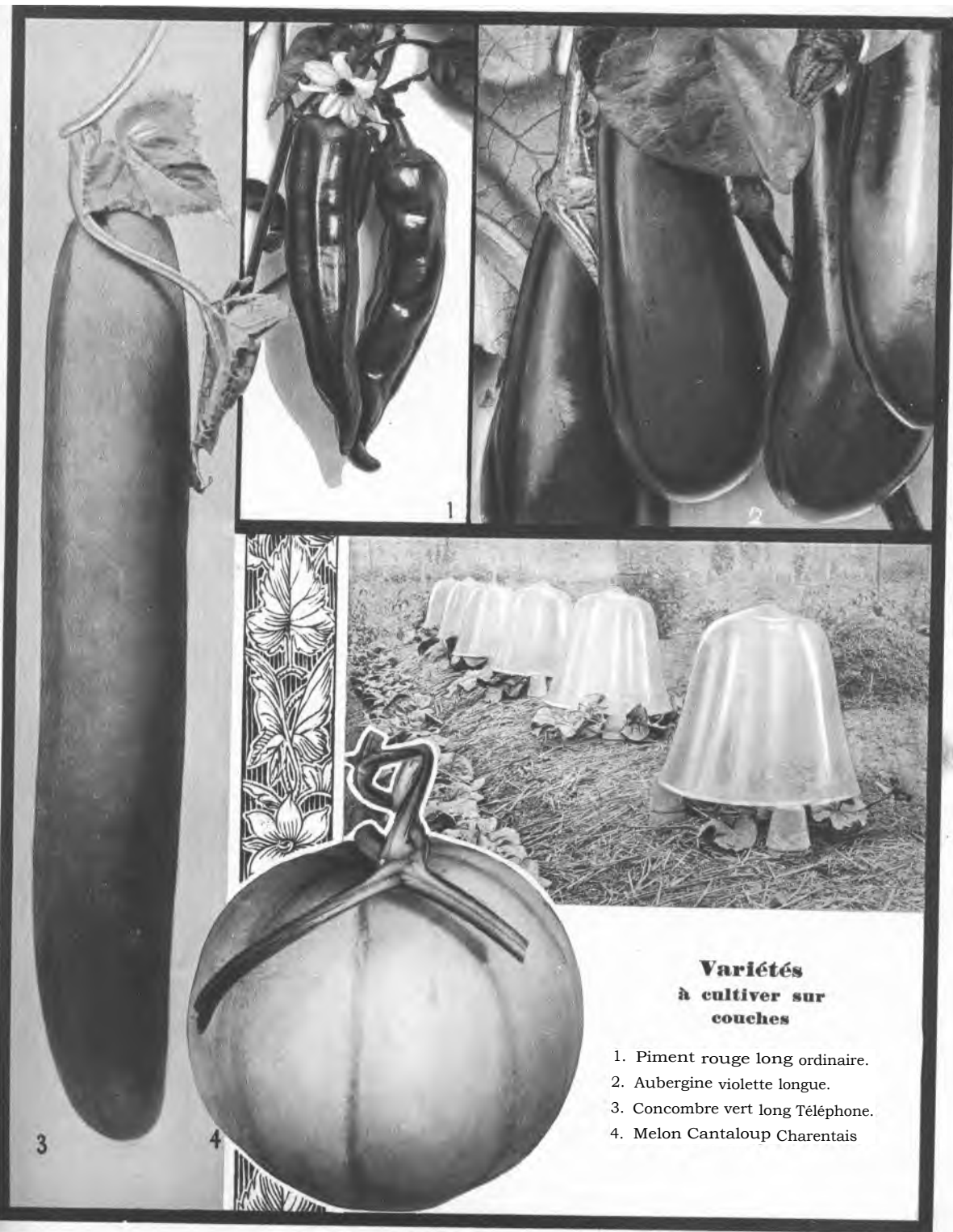
Fumier bien enterré

Les labours d'hiver, excellents dans les terrains forts, doivent s'exécuter de préférence en grosses mottes pour que l'air puisse bien pénétrer dans le sol labouré. Les gelées les émietteront, complétant ainsi l'ameublement du terrain. Les mottes que vous laisserez après un labour de printemps devront être réduites par un grillage puisque vous n'avez rien à attendre de l'action des gelées.

Poids approximatif d'un mètre cube de différentes sortes de terre :

Terre ordinaire de jardin ..	1.100 à 1.200 kg.
Sable siliceux	1.400 à 1.500 —
— calcaire	1.400 à 1.600 —
Terre argileuse	1.700 à 1.800 —
Terreau	700 à 800 —

Un petit tombereau à un cheval contient environ un demi-mètre cube. Il y a environ 14 brouettées par mètre cube de terre.



**Variétés
à cultiver sur
couches**

1. Piment rouge long ordinaire.
2. Aubergine violette longue.
3. Concombre vert long Téléphone.
4. Melon Cantaloup Charentais



Variétés

*à conserver en cave
ou silo pour l'hiver*

1. Céleri-rave de Gennevilliers.
2. Navet des Vertus race Marteau.
3. Céleri plein blanc de Paris.
4. Carotte rouge demi-longue Nantaise.
5. Betterave rouge-noir longue des Vertus.
6. Scarole ronde verte à coeur plein.



PRÉPARATION DES PLANCHES. — Supposons le terrain convenablement labouré, les fumures incorporées lors du bêchage. Fichez, le long des allées, de petites baguettes distancées régulièrement de 1 m. 80 si votre terrain est destiné à recevoir des châssis, ou 1 m. 60-1 m. 70 dans le cas contraire. Ces baguettes détermineront le milieu des sentiers à établir entre les planches. Vous leur donnerez 0 m. 30 à 0 m. 40 de largeur.

GRIFFAGE DES PLANCHES. — Cette opération a pour but de briser les trop grosses mottes de terre, de ramener à la surface les débris végétaux ou les pierres qui peuvent se rencontrer. Elle s'effectue à l'aide d'une fourche à dents crochues (griffe) à laquelle on imprime un mouvement rapide de va et vient, tout en reculant lentement à l'emplacement du futur sentier et en ne travaillant que par moitié de planche.

RATISSAGE DES PLANCHES. — La surface du sol étant griffée et les mottes de terre brisées, prenez un **râteau** avec lequel vous vous appliquerez à niveler,

à dresser le terrain. Comme précédemment, opérez par moitié de planche.

Placez ensuite votre cordeau à 20 centimètres de chaque côté de vos jalons si votre terrain doit porter des châssis, ou 15-20 centimètres dans le cas contraire. Avec le dos du **râteau**, marquez la limite des planches en répétant cette opération de chaque côté des sentiers.

PLOMBAGE DU SOL. — Plomber un terrain, c'est lui donner de la consistance en le tassant.

Quand votre terrain est prêt, plombez-le avec une batte, planche lourde fixée au bout d'un manche, avec une pelle, une bêche, un rouleau, etc., suivant la terre et l'importance des cultures.

Le plombage est une opération indispensable dans les terrains légers et après toute espèce de semis. C'est bien souvent parce que le sol n'a pas été suffisamment plombé que les oignons ne tournent pas, que les radis se forment mal et que les mâches ne lèvent pas. Notez bien, cependant, qu'on ne doit pas plomber un sol humide.

LE SEMIS

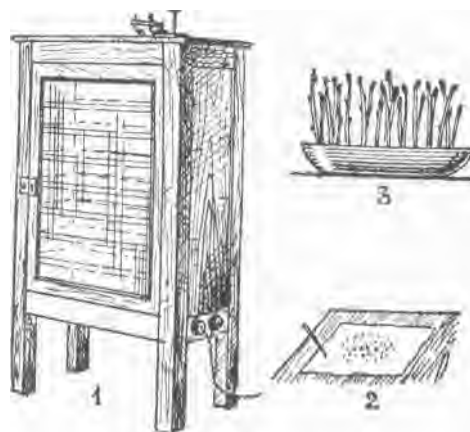
LA GRAINE. — Le semis a pour but de confier à un sol convenablement préparé les graines des plantes cultivées en vue de la reproduction de celles-ci. C'est une opération très importante à laquelle on ne saurait apporter trop de soins. Sa réussite est conditionnée aux diverses façons culturales dont le semis doit être l'objet, mais avant tout à la qualité des graines employées. Semez-vous des graines inférieures? Toutes vos dépenses, vos efforts seront vains ; vous obtiendrez une levée imparfaite ou des produits chétifs ne répondant pas à vos espoirs. Semez-vous, au contraire, de bonnes graines, votre récolte sera abondante et choisie.

Qu'est-ce donc qu'une bonne graine? Une bonne graine est celle qui réunit les qualités suivantes : franchise d'espèce absolue, pureté parfaite, faculté germinative élevée, puissante vitalité.

Une graine *franche d'espèce* est une graine qui reproduira facilement sans dégénérescence ni hybridation le type auquel elle doit sa dénomination ; c'est-à-dire que les produits auront les mêmes caractères de forme, de couleur, de précocité, de volume, de rendement, que la plante dont elle est issue. Avec des graines franches d'espèce vous récolterez toujours le légume espéré et, à l'époque prévue, vous obtiendrez des fleurs de forme et de hauteur régulières dans les coloris choisis.

La *pureté des graines* est déterminée par la proportion existant entre le poids des grailles parfaitement formées et celui des impures qu'elles peuvent renfermer. Ces impuretés peuvent être des poussières, des graviers, des brindilles ou autres débris végétaux ; elles

n'ont alors pas d'autre inconvénient pour l'acheteur que d'être payées par lui comme des bonnes graines. Mais il peut s'agir de graines étrangères à l'espèce : graines d'herbes, de plantes nuisibles ; elles seront alors semées et infesteront les cultures. On voit par là combien il importe d'exiger des graines d'une grande pureté.



Essais de germination

1. **Etuve** dans laquelle sont placés les **germinateurs**.
2. **Germinateur** pour les petites graines.
3. **Germinateur** en terrine pour pois et haricots.

Il est des graines, qui, imparfaitement formées ou muries, ne germent pas ; d'un autre côté, les graines perdent plus ou moins rapidement, suivant les espèces, leur pouvoir germinatif. Les professionnels et les amateurs du jardinage apprécient à juste titre les graines **de bonne germination**. Si la levée est trop faible, les cultures doivent être renouvelées ou bien le terrain se trouve occupé pour une récolte nécessairement réduite.

La **vitalité** réside dans le pouvoir plus ou moins grand qu'à la graine de se développer rapidement et de donner des sujets vigoureux. Il est reconnu que l'énergie végétative est satisfaisante quand la moitié des semences germent dans le tiers du temps théoriquement nécessaire à la germination.

Ces diverses qualités d'une bonne graine sont **difficilement** obtenues. Seuls y peuvent prétendre des spécialistes disposant de moyens étendus et qui n'hésitent pas, quand il le faut, à sacrifier l'abondance de la production **grainière** à la qualité de celle-ci. Votre intérêt vous commande donc d'acheter à une source sûre, de faire confiance à une marque dont la **réputation** soit une garantie, de semer exclusivement les **graines d'élite** Clause.

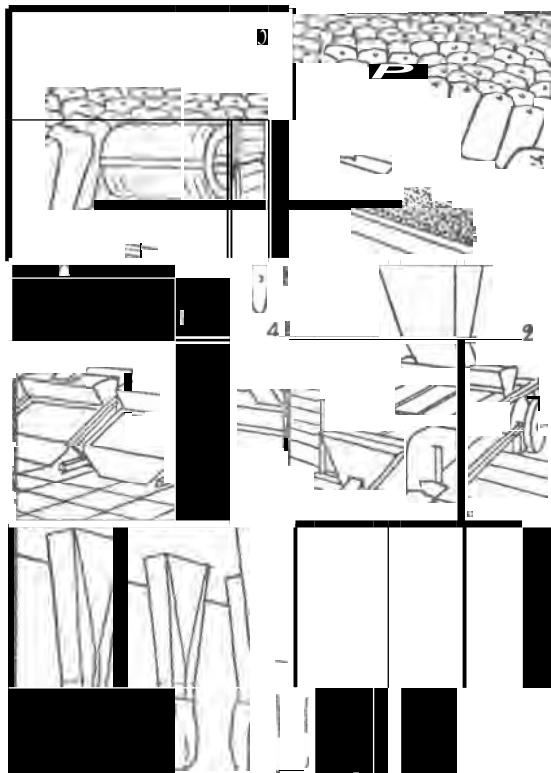


Schéma d'une installation moderne sur 3 étages pour le parfait nettoyage des graines.

1. Trémie de déversement ; 2. Trieuse ; 3. Tarare ; 4. Toiles ;
5. Ensachage automatique.

Les **graines d'élite** Clause sont franches d'espèce parce qu'elles sont l'aboutissement d'une sélection généalogique rigoureuse, réalisée avec ténacité et savoir-faire par des agronomes et des jardiniers spécialisés. Ils poursuivent sur des milliers d'hectares de cultures **grainières**, l'amélioration des espèces ou le maintien de leurs qualités. Les cultures sont assurées sous des climats favorables, les récoltes faites au moment voulu et avec les soins appropriés pour que la graine soit d'une germination parfaite ; cette germination est d'ailleurs contrôlée en laboratoire avant la vente. Un outillage très puissant et perfectionné permet un nettoyage parfait, éliminant les graines trop légères, les graines étrangères à l'espèce et toutes les impuretés.

Les semis assurés avec de telles graines sont toujours largement profitables. N'hésitez pas à les employer, vous serez convaincu. Le catalogue où figurent toutes les variétés potagères, fourragères et de fleurs est adressé gratis sur demande aux Établissements L. CLAUSE, Graines d'élite à BRÉTIGNY-SUR-ORGE.

QUAND DOIT-ON SEMER ? Les semis s'effectuent à des époques différentes suivant les régions et les variétés ; le plus souvent au printemps. Nous retrouverons à la partie suivante les indications particulières à chaque espèce.

À ceux qui croient, d'autre part, que la lune a une certaine influence sur les semis, on peut opposer l'avis de La Quintinie, célèbre jardinier du roi Louis XIV. Voici ce que disait celui-ci à ce sujet : « Greffez, semez, plantez en quel quartier de lune que ce sera, je vous réponds d'un égal succès pourvu que voire terre soit bonne, bien préparée, que vous opérez adroitement, que vos semences soient bonnes, que la saison ne s'y oppose pas. Le premier jour de la lune comme le dernier sont également favorables ». La longue expérience de La Quintinie a été confirmée depuis par la pratique de bien des jardiniers. Quoique des essais entrepris dernièrement par Flammario n'aient pas donné des résultats pleinement concluants, nous croyons pouvoir nous ranger derrière La Quintinie en vous disant de semer quand vous le jugerez bon et de vous préoccuper davantage de la sélection et de la qualité des graines que vous achèterez plutôt que du mouvement de la lune.

COMMENT SEMER. — On distingue plusieurs sortes de semis. Les semis en pleine terre, sur couche, ou en terrines. Les semis en place ou en pépinière, les semis à la volée, en lignes et en poquets.

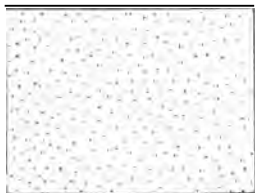
Semis en pleine terre. — Ce sont ceux que l'on fait en saison normale, directement sur les planches des carrés, sur les côtières ou en bordures.

Vous choisirez les expositions les plus chaudes, les plus ensoleillées pour les semis faits de très bonne heure, réservant au contraire les expositions ombragées pour les mois d'été.

Semis en place. — C'est le genre de semis employé pour certaines variétés qui sont assez rustiques pour

ne pas nécessiter le repiquage (pois, haricots, carottes, etc., etc...) ou qui le supportent mal.

Semis en pépinière. — D'autres plantes, au contraire, préfèrent être repiquées avant leur mise définitive à demeure. On les sème alors en pépinière où elles restent jusqu'à ce qu'elles soient assez fortes pour être transplantées ailleurs. Les semis en pépinière qui fournissent les « plants » se font naturellement sur une surface réduite et à une exposition avantageuse.



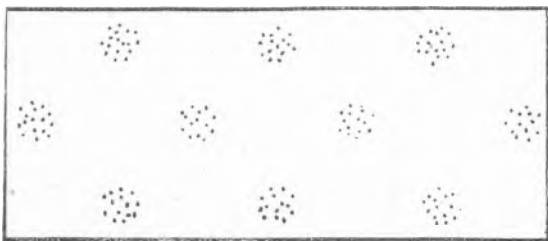
Semis à la volée

Les graines sont projetées aussi régulièrement que possible sur toute la surface à ensemen- cer.



Semis en lignes

Les lignes ont été tracées à la distance et à la profondeur voulues. Les graines sont disposées avec soin au fond des lignes



Semis en poquets

Des lignes légères ont été tracées, des trous y sont ménagés en quinconce, à des distances régulières, dans lesquels on dispose les graines.

Semis à la volée. — Ce sont ceux qui se font à même la planche ou la couche, sans disposition particulière pour placer les graines. Prenez les graines dans la main droite par petites pincées. Successivement, lancez-les sur le sol, en avant de vous, en éventail, en desserrant en même temps l'index. Ce double mouvement se fait d'ailleurs naturellement. Il n'est donc pas utile, en vue de ce semis, de se munir d'un semoir dont les résultats sont, du reste, toujours assez médiocres.

Le semis à la volée, très simple par lui-même, est à déconseiller. Il nécessite, en effet, de plus fortes doses de graines et entraîne, par la suite, plus de difficultés dans l'accomplissement des diverses façons culturales.

Semis en ligne. — C'est le semis économique et pratique bien préférable au précédent. Il est plus régulier et facilite les opérations ultérieures (éclaircissage, nettoyage du sol, etc...).

Le terrain étant nivelé, ratissé, tracez au cordeau

des lignes parallèles à des distances et à une profondeur appropriées au genre de graines que vous semez ; servez-vous du manche d'un outil quelconque pour ne faire que des raies peu accentuées, ou de la serfouette pour obtenir des rayons d'une certaine profondeur.

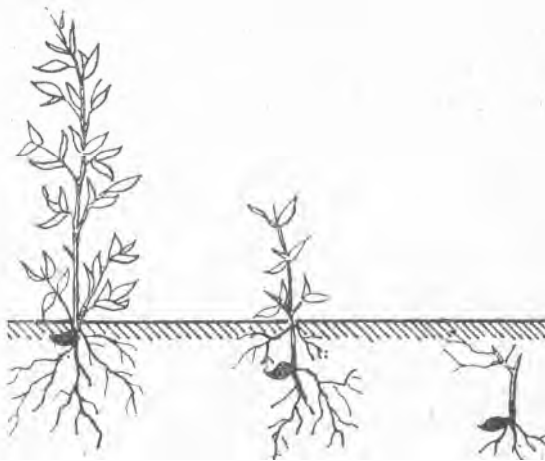
C'est dans ces raies que vous disposerez les graines, aussi régulièrement que possible, en les laissant couler entre le pouce et l'index de la main droite et en avançant. Plus les graines à semer seront fines, moins vous laisserez d'intervalle entre elles.

Semis en poquets. — Recherché pour certaines graines (betteraves; pois, haricots, melons, cornichons, etc...), le semis en poquet est, comme le précédent, propre, régulier et avantageux pour les façons de culture.

Une fois l'emplacement des lignes déterminé par un tracé au cordeau, avancez sur chacune de celles-ci, en déposant, d'une main, les graines par nombre limité, dans de petits trous régulièrement espacés et de profondeur voulue que vous faites avec une serfouette, binette, etc... (voir figure).

Semis sur couche. — On sème sur couche les graines réclamant de la chaleur de fond pour germer et celles des espèces dont on veut avancer l'époque de végétation. Comme en pleine terre, le semis peut s'effectuer à la volée, en lignes, ou en poquets.

COMMENT RECOUVRIR LES SEMIS. — Que les graines soient semées en pleine terre ou sur couche, il faut se rappeler qu'elles ont besoin, pour germer, d'air, de chaleur et d'humidité. Ne les recouvrez donc pas trop : elles donneraient naissance à des plantules qui ne pourraient pas percer la couche de terre dont vous les auriez recouvertes et pourraient infailliblement.



Influence de la profondeur du semis sur la germination et la végétation

La plante provenant d'une graine trop enterrée ne peut croître normalement.

La profondeur du semis doit, du reste, dépendre de la grosseur des graines. Plus celles-ci sont grosses, plus elles demandent à être enterrées et inversement. En principe, toute graine peut être recouverte de trois à quatre fois sa grosseur. C'est ainsi, par exemple, que vous pouvez enterrer les fèves à 4 centimètres et elles germeront tandis que vous ne devez presque pas recouvrir les graines de thym très fines, si vous voulez qu'elles germent. Certaines graines de fleurs extrêmement fines demandent, de leur côté, à n'être pas enterrées, mais seulement fortement appuyées sur le sol. Il y a lieu, alors, de veiller d'une manière toute spéciale à ce que les graines qui sont ainsi en contact direct avec l'air ne se dessèchent pas. Vous y remédiez d'une manière heureuse en les recouvrant très légèrement de mousse ou de sphagnum hachés très finement que vous entretenez constamment humides par des **bassinages égers** mais fréquents.

Le tableau ci-contre vous renseignera à ce sujet. Ne manquez pas d'y recourir à chaque semis. Celui-ci, en effet, pourra vous éviter bien des déceptions que vous seriez peut-être tenté d'imputer aux graines dont vous vous seriez servi.

Semis en pots ou en terrines. — C'est le semis à adopter pour semer en pépinière les graines très fines à germination lente, ainsi que pour celles qui demandent de la chaleur de fond pour germer.

Prenez des récipients en nombre et grandeur voulus. Drainez-les par une bonne couche de tessons, graviers

bien lavée et non calcaires. Remplissez-les avec un terreau léger, bien décomposé.

Réservez un rebord d'un centimètre, nivelez, plombez légèrement et faites le semis avec précaution, à la volée ou en lignes si vous le voulez, ou encore graine par graine si besoin est.

Recouvrez ce semis minutieusement, ou pas du tout si les graines sont très fines. Plombez doucement. Bassinez, ou mieux, immergez jusqu'au bord les récipients : l'eau les mouillera par imbibition. Placez dessus une feuille de verre pour concentrer la chaleur. Ombrez jusqu'à germination et sans aérer, prenant soin, toutefois, d'essuyer les gouttelettes d'eau qui se formeraient par condensation sous la plaque de verre.

Après la germination, **désombrer**, aérer légèrement et de plus en plus jusqu'à découvrir complètement quand les plants seront forts. Si vous placez ces semis sur couche, enterrez les récipients dans le terreau jus qu'au rebord et surveillez-les très attentivement.

Prenez garde aux arrosages. Les sentis faits, il faut les arroser. C'est avec un arrosoir muni de sa pomme que vous devez opérer, d'abord très légèrement.

Jusqu'à la levée des graines, maintenez frais sans excès. Ombrez fortement les semis faits en serre ou sous châssis. Quand vous voyez apparaître les germes, découvrez, puis insensiblement augmentez les arrosages sans, encore une fois, donner un excès d'humidité aux semis.

Étiquetez les semis afin de vous rappeler les espèces et les variétés que vous venez de semer.

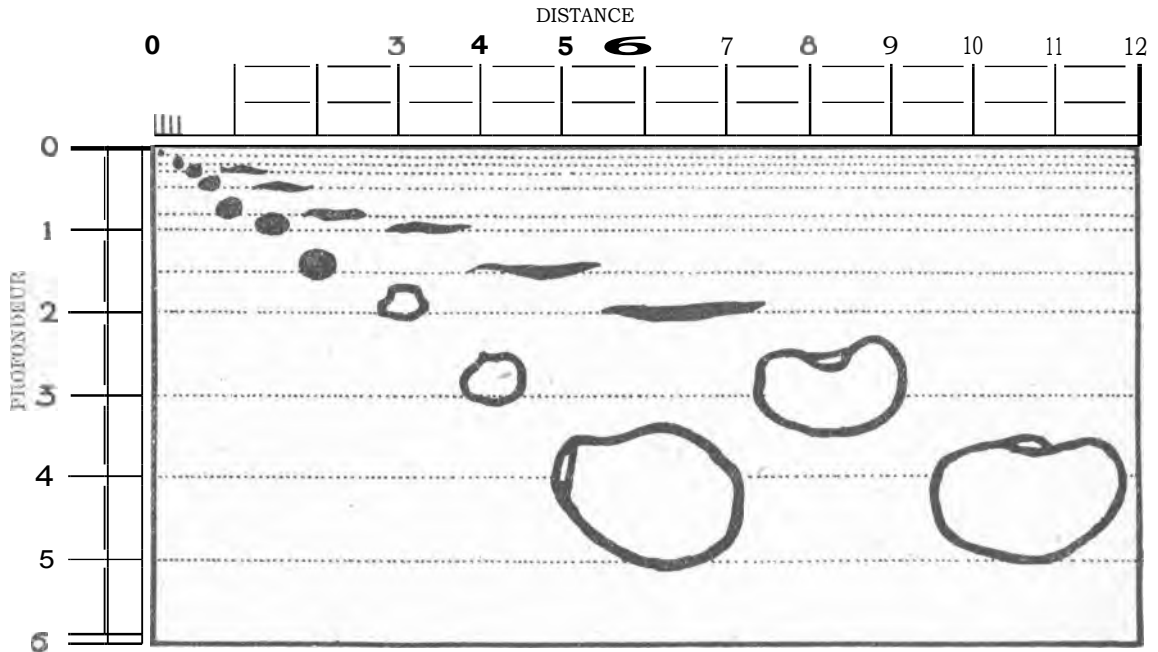


Tableau des distances et profondeurs auxquelles doivent être placées les graines, suivant leurs forme et volume.



STRATIFICATION. — La stratification des graines est employée dans le but de favoriser et de hâter leur germination ou d'assurer leur conservation jusqu'au moment du semis.

Il y a donc lieu de stratifier avec avantage :

les grosses graines qui perdent rapidement leur faculté germinative : glands, marrons, noix, etc... ;

les graines fines de courte durée germinative : saule peuplier

les graines qu'il y a intérêt à semer après l'apparition du germe : aubépine, pêcher, amandier et autres graines en osselets ;

les graines qui, pour une cause inconnue, probablement maturation insuffisante de l'amande, ne lèvent qu'au printemps après avoir passé l'hiver en terre : cerfeuil tubéreux, violette, fraxinelle, etc...

Comment stratifier les graines. — Prenez pots, terrines ou caisses peu profondes, suivant la quantité de graines que vous avez à stratifier. Drainez le fond par des débris quelconques mais non calcaires. Recouvrez de 2 centimètres de sable pur. **Etendez** sur cette couche de Sable une couche uniforme de graines de telle façon qu'elles ne se gênent pas. Recouvrez-les de 2 à 3 centimètres de sable. Remettez une couche de graines, puis, pour terminer, une couche de sable

(voir fig.) Recouvrez les récipients d'une planche et enterrez-les au pied d'un mur exposé au Nord à 0 m. 15-0 m. 20 de profondeur, formant, d'autre part, à la surface, une butte de terre.



1. Lit de grailles. 2. Sable. 3. Drainage.

Stratification des Draines eu terrines

Assurez une humidité suffisante aux graines dont la germination doit être hâtée (graines à enveloppe dure, noyaux, etc...), de façon à favoriser l'amollissement de l'enveloppe, au contraire, tenez les graines dont vous désirez assurer la simple conservation, en terre presque sèche, à température basse. Visitez de temps à autre, en rapprochant les visites à l'époque de la germination et semez en place lorsque le germe apparaît.

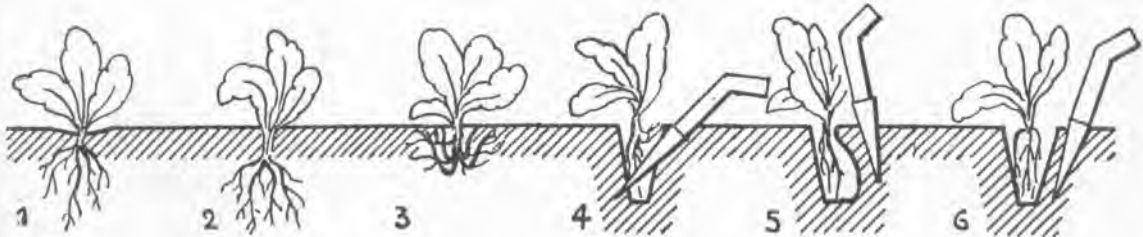
LA PLANTATION

ECLAIRCISSEMENT. — Après un semis trop dru, l'éclaircissage consiste à arracher les jeunes plants en excès pour assurer à ceux que l'on conserve plus d'espace pour se développer.

Pour le faire, arrosez copieusement le semis, laissez-le se ressuyer, puis arrachez avec soin les plants superflus, tout en conservant un intervalle régulier entre chacun de ceux que vous laissez.

Au premier éclaircissage, conservez 4-5 centimètres en tous sens entre chaque plant, éliminant, de préférence, les moins bien formés. Un bon plant doit être court et trapu, un plant trop allongé est à rejeter.

L'éclaircissage que l'on peut répéter plusieurs fois, si besoin est, doit être suivi, aussitôt terminé, d'un arrosage copieux.



1. *Plant bien repiqué* : Le collet est au niveau du sol, une cuvette a été réservée pour retenir les eaux, les racines sont verticales, la terre est bien tassée autour.

2. *Plant trop enterré.*

3. *Plant mal repiqué*: les racines ont été retournées.

Ce que doit faire le planteur :

Le planteur ne doit pas piquer à travers la motte (4), afin de ne pas briser ni blesser les racines, de ne pas desserrer le plant sans le couvrir.

Le planteur a été piqué de telle manière qu'il va former une poche d'air (5) dans laquelle les racines mises à nu se dessècheront. Le planteur a été piqué normalement (6).

TABLEAU INDIQUANT LE NOMBRE DE PLANTS NÉCESSAIRES DANS LES PLANTATIONS

Quand les lignes sont espacées de			Et que vous plantez sur les lignes à						
	5 cent.	10 cent.	15 cent.	20 cent.	25 cent.	30 cent.	40 cent.	50 cent.	75 cent.
	Il faut à l'are (nombre de plants)								
cent. 5	40000	20000	13333	10000	8000	6666	5000	4000	2666
10	20000	10000	6666	5000	4000	3333	2500	2000	1333
15	13333	6666	4444	3333	2666	2222	1666	1333	888
20	10000	5000	3333	2500	2000	1666	1350	1000	666
25	8000	4000	2666	2000	1600	1333	1000	800	533
30	6666	3333	2222	1666	1333	1000	825	666	440
40	5000	2500	1666	1250	1000	925	625	500	325
50	4000	2000	1333	1000	800	660	500	400	266
75	2666	1333	888	666	533	440	325	266	177

REPIQUAGE — TRANSPLANTATION. — Cette opération a pour but de faciliter la ramification des racines et la formation du « chevelu » qui concourt le plus activement à la nutrition de la plante.

Choix de plants. — Ne choisissez pas toujours les plus forts plants pour les plantations. Les meilleurs sont les plants moyens et bien formés, bien trapus. Si vous avez fait vos semis un peu épais, nombre de plants seront étiolés, coudés. Rejetez ceux-ci sans hésiter.

Rejetez aussi les plants dont le bourgeon terminal se trouve endommagé surtout chez les choux, choux-fleurs, choux de Bruxelles, etc... Ces plants borgnes ne vous apporteraient par la suite aucune satisfaction.

Repiquage en pépinière et repiquage en place. — Prenez vos plants dans les semis exécutés en pépinière. Repiquez-les directement à leur place définitive, si vous les jugez assez forts, si leurs racines sont déjà bien développées. Mais si vous voulez « corser » vos plants, c'est-à-dire les rendre trapus, résistants, ramifiés dans leur système racinaire ou aérien, repiquez-les encore en pépinière à 8-10 centimètres les uns des autres, en lignes, sur une couche ou sur une planche. Au bout de quelques jours, vous les mettrez en place définitivement en les transplantant avec un déplantoir ou transplantoir.

Ces différents repiquages doivent être exécutés avant que les plantes n'atteignent de trop fortes dimensions ; la reprise serait autrement plus difficile.

Lorsque la journée est chaude, le repiquage doit se faire le soir de préférence afin d'assurer aux plants plus de fraîcheur dès le début de la reprise.

Habillage. — L'habillage consiste à couper l'extrémité des racines lorsqu'on transplante un végétal. Il

a pour but non seulement de débarrasser la plante des racines endommagées, inutiles pour la reprise, et de substituer une section nette à des tissus neutris, mais surtout de favoriser le développement superficiel du système racinaire.

On profite également de l'habillage pour couper l'extrémité des feuilles afin d'en diminuer l'évaporation et de favoriser la reprise du plant.

L'habillage se fait au moyen d'un couteau ou d'une serpette.

PINCEMENT. — Pincer une plante, c'est supprimer l'extrémité de ses tiges. Cette opération qui se fait avec les ongles ou avec un canif a pour but soit de faire naître, à la base des feuilles, des bourgeons et de nouvelles branches, ou encore, de refouler la sève de la branche pincée dans sa partie inférieure pour en faire profiter des fruits en formation (pois, melons, arbres fruitiers, etc...) et de faire développer des yeux qui seraient restés à l'état latent sans cette opération.

Celle-ci doit être faite minutieusement. Il ne faut pas pincer les branches trop jeunes. Il ne faut pas non plus le faire quand leurs tissus sont « aoûtés », c'est-à-dire, quand ils sont devenus ligneux, car, en ce cas, les yeux de la base des tiges éprouvent trop de difficultés à se développer.

Le pincement est aussi une opération courante dans le jardin fleuriste pour égaliser régulièrement les différents rangs de plantes des corbeilles. C'est là une simple opération de nivellement.

POUR BIEN PLANTER LES ARBRES ET LES ARBUSTES. — La plantation doit se faire de préférence d'octobre à décembre dans les terrains légers, au printemps dans les terres lourdes. Elle ne doit jamais avoir lieu en sol gelé ou trop humide.



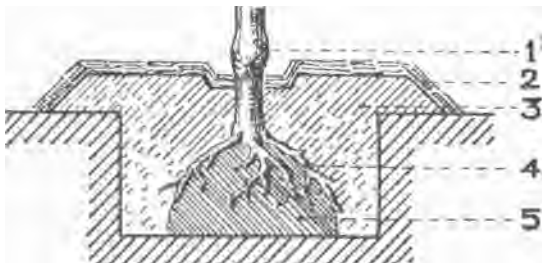
Marquer l'emplacement des plantations avec une baguette qu'il s'agisse d'arbres de plein vent ou en espaliers (ceux-ci seront plantés à 10 centimètres du mur). Creuser des trous de dimension à peu près double de celle des racines des sujets à planter. Garnir le fond du trou d'un monticule de bonne terre assez fraîche, disposer soigneusement autour de celui-ci les racines du sujet préalablement habillées et pralinées et maintenir l'arbre dans la position verticale.

Placer autour des racines un peu de terreau qui maintiendra mieux la fraîcheur, puis combler ce trou de bonne terre. Le niveau doit être amené à 8-10 centimètres au-dessus du terrain avoisinant en vue du tassement qui ne manquera pas de se produire. Arroser de temps en temps les arbres nouvellement plantés, bassiner leurs feuilles, le soir, en plein été.

Il est bon d'appuyer avec le pied sur la terre qui recouvre les racines pour assurer l'adhérence et favoriser l'émission des nouvelles racinelles tout en se gardant bien de tasser cette terre au point d'en faire un ciment et de rompre par la pression une partie du cheoller existant. Ne jamais incorporer de fumier.

Arroser abondamment. Recouvrir en été la surface du sol d'un bon paillis.

Lorsqu'il s'agit d'un arbre greffé, il faut veiller soigneusement à ce que l'emplacement de la greffe soit placé bien nettement au-dessus du niveau définitif du sol après tassement. Ceci pour éviter que la variété greffée n'émette plus tard des racines et s'affranchisse.



1. La greffe est placée au-dessus du sol.
2. Paillis.
3. Le niveau du sol remué est plus élevé que celui du jardin.
4. Les racines sont rangées soigneusement autour de la terre rapportée.
5. Monticule de bonne terre riche rapportée.

Plantation d'un arbre

Pralinage. — Praliner les racines des arbres est l'opération la plus sage que vous puissiez faire quand vous plantez des rosiers, des arbres, etc..., surtout s'ils viennent de supporter un voyage fatigant, ou s'ils sont plantés à une époque un peu avancée en saison.

Le pralinage, en effet, soustrait les racines à l'action asséchante de l'air et met d'autre part, à la disposition des petites racinelles un excellent engrais.

Prenez de la terre franche et de la bouse (le vache que vous délayez dans l'eau jusqu'à consistance visqueuse (au besoin de la terre seule suffit), trempez les racines dans le mélange puis plantez.

REMPOTAGE. — Le meilleur moment pour repoter les plantes à feuilles caduques, *fuschia*, etc..., paraît être après la chute des feuilles ou un peu avant le départ de la végétation. Les plantes à feuillage persistant, au contraire, paraissent préférer le moment où la végétation devient à nouveau active.

Le repotage



Bon repotage

Repotage trop profond.

Repotage bombé : le pot ne retient pas les eaux d'arrosage.



Les racines n'ont pas été placées dans leur position naturelle.

Pot trop petit : la plante ne trouvera pas à se nourrir.

Pot trop grand pour peu qu'il soit mal drainé, la plante pourrira par ses racines.

Les pots choisis en rapport avec le système racinaire de la plante doivent toujours être excessivement propres, en terre poreuse (non vernissée). Avant chaque repotage, ils sont lavés extérieurement et intérieurement pour mettre obstacle au développement des mousses vertes qui souvent les envahissent et pour éliminer les différents dépôts qui obstruent les porosités de la terre cuite et empêchent, par conséquent, la bonne aération des racines.

Après avoir choisi un pot convenable, placer au fond de celui-ci un tesson non calcaire recouvrant le trou de drainage. Couvrir le fond d'une couche de terre. Placer la plante de façon que son collet soit un peu au-dessus du niveau du bord du pot. Glisser de la bonne terre neuve entre les racines habillées et le pot, par lits successifs qui sont tassés tout autour avec une spatule, jusqu'à ce que le pot soit enfin rempli. Réserver cependant un espace libre de 1 à 2 centimètres destiné à retenir l'eau d'arrosage. Arroser copieusement immédiatement après.

Lorsqu'on met en pot une plante levée en motte, on réduit cette motte à un volume convenable et sans détériorer les racines, puis il est procédé comme ci-dessus.

Les plantes cultivées en pots et arrivées à un **complet** développement demandent, en général, un **remontage** chaque année. Généralement on reconnaît qu'une

plante doit être rempotée lorsqu'elle se fane rapidement et qu'elle exige de fréquents arrosages. Si l'on enlève alors la plante de son pot, elle présente une grande quantité de racines très apparentes et en tissu serré. Le rempotage s'effectue également comme il est indiqué ci-dessus.

ENTRETIEN DES PLANTATIONS

ARROSAGES. — L'eau est un élément de première nécessité dans un potager. C'est elle, en effet, qui dissout dans le sol les principes fertilisants mis à la disposition des plantes et les véhicule jusqu'à leurs racines. En arrosant vous apporterez à la plante l'eau dont elle a besoin en imbibant le sol et en humectant le feuillage.

Quand arroser. — Les plantes en pleine végétation doivent être arrosées abondamment et recevoir des engrais. Au cas où vous arrosez avec une eau contenant des engrais en dissolution, ne dépassez jamais la dose de 2 à 3 grammes d'engrais par litre. Les arrosages, au contraire, doivent être diminués pour les plantes qui viennent de fleurir. En ce qui concerne les plantes à bulbe ou tubercule (dalla, **Achimènes**, **Amaryllis**, **Bégonias**, **Glaïeuls**, **Gloxinias**, **Lis**, etc...), l'arrosage doit cesser complètement lorsque les feuilles commencent à jaunir. Ce n'est que lorsque les jeunes pousses recommencent à se développer que les arrosages sont repris progressivement.

Pendant la saison froide, il faut arroser au milieu de la journée pendant les heures les plus chaudes. Pendant la saison chaude, au contraire, il ne faut arroser que le matin de bonne heure, ou le soir de façon que l'eau pénètre bien dans le sol avant d'être immédiatement évaporée. De plus, les gouttelettes d'eau risqueraient, pendant le plein soleil, de former lentille à la surface des feuilles et de provoquer une brûlure des tissus.

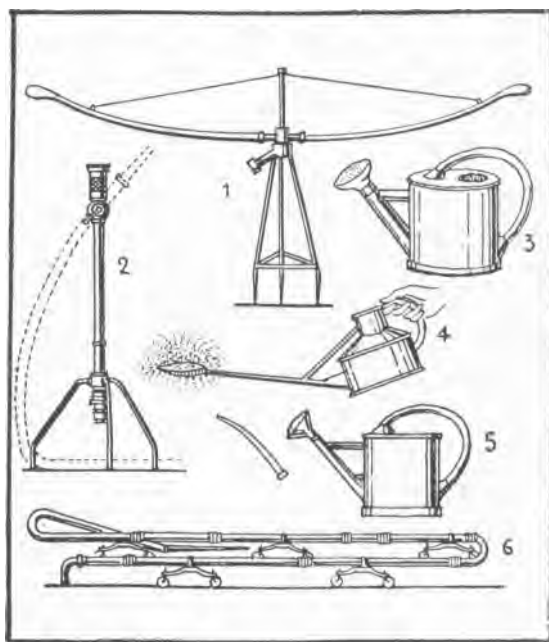
Les plantes en pots, surtout celles qui sont cultivées en appartement, doivent être arrosées de temps en temps à fond, en laissant séjourner le pot dans un récipient plein d'eau pendant une dizaine de minutes ; il n'y a plus ensuite qu'à entretenir l'humidité. L'eau qu'on emploiera sera toujours en serre ou en appartement, de la température du local. Il est aisé de se rendre compte si une plante en appartement souffre de la soif, tout d'abord par l'aspect de la terre superficielle, et, en cas d'incertitude, en frappant le pot avec l'index: si le son est clair, la plante doit être arrosée, si le son est atténué, la terre est suffisamment humide.

Qualité des eaux d'arrosages. — La qualité des eaux est primordiale. L'eau de pluie est réputée comme la meilleure pour l'arrosage. L'eau de rivière est d'autant meilleure qu'elle est prise loin de sa source.

L'eau des puits n'est bonne que si elle a été exposée quelque temps à l'air avant d'être utilisée.

Les eaux stagnantes de tourbières sont mauvaises ainsi que les eaux acides.

Les eaux calcaires sont extrêmement nuisibles à toutes les plantes, qui préfèrent les terres siliceuses et notamment aux plantes dites terre de bruyère. Elles le sont d'ailleurs pour toutes les plantes en général et surtout pour les plantes en pots où elles forment, au bout de peu de temps, un dépôt très sensible qui parvient même à recouvrir entièrement la surface des racines et s'oppose à la vie des plantes.



1. Tourniquet hydraulique.
2. Support de tuyau de caoutchouc avec sa lance.
3. Arrosoir ovale de jardin.
4. Arrosoir de serre forme Versailles.
5. Arrosoir de serre ovale et son bec.
6. Batterie arroseuse.

Matériel d'arrosage



Comment arroser. — Pour les grandes surfaces et pour certaines cultures l'arrosage au jet, à la lance, est pratique parce qu'il est rapide. Dans ce cas, vous ne dirigerez pas le jet directement sur la surface à arroser, mais vous ferez en sorte que l'eau retombe sous forme de pluie.

Dans les jardins de surface plus réduite, en culture maraîchère ou florale, l'arrosage à l'arrosoir est le plus recommandable : c'est le plus sage, le moins coûteux, le moins compliqué.

Vous arrosez « au bec » quand vous voulez mouiller les plantes au pied. Vous les arrosez « à la pomme » quand vous voulez les mouiller entièrement, et quand vous voulez arroser une planche, un carré, une couche dans toute leur surface. Répandez l'eau doucement en revenant plusieurs fois à la même place et non tout d'un coup au même endroit. Répandez-la uniformément en quantité suffisante sans toutefois inonder.

Si vous donnez trop d'eau à la fois, vous couchez les plantes sur le sol, vous les fatiguez, vous les recouvrez de terre, vous déplacez les graines en terre. Dans le cas inverse, au contraire, vous mouillez seulement la surface du sol, cette surface formera croûte et les racines n'en profiteront pas. Lorsque la surface du sol est absolument sèche et battue, l'eau s'écoule sans y pénétrer. Il faut alors biner la surface du sol avant d'arroser.

Par contre, il ne faut jamais travailler un terrain immédiatement après un copieux mouillage.

Bassinage. — La plante respire par ses feuilles. Si donc vous tenez les feuilles propres, fraîches, sans poussière, les plantes s'en porteront bien.

Pour cela « bassinez-les », c'est-à-dire répandez légèrement sur le feuillage une pluie fine d'une eau propre. Faites-le avec un arrosoir et sa pomme ou bien avec une seringue pour les **bassinages** tout à fait légers, le matin et le soir si vous le pouvez, mais jamais si le soleil darde ses rayons sur les feuilles. En été, un vigoureux bassinage donné le soir rétablira promptement les plantes, les arbres, tels que Pêchers et autres, flétris par la sécheresse excessive de l'air.

Dans les serres, le **bassinage** et le mouillage des sentiers permettent de compenser l'aridité de l'air provoquée par les systèmes de chauffage.

PAILLIS ET TERREAUTAGE

Paillis. — Si les **bassinages** donnent de la fraîcheur aux feuilles, le paillis, lui, la retient au pied des plantes. Pailler c'est répandre sur les semis, les repiquages, les pots, une couche de fumier qui s'opposera à l'évaporation des eaux du sol. On l'emploie avec avantage pendant la saison chaude.

Pailler légèrement et avec du fumier court les semis que vous venez de faire, ainsi que les plantes en pots.

Pailler avec du fumier long les repiquages, semis à grand écartement, plantations quelconques en pleine terre ou en pots.

A défaut de fumier, paillez avec des feuilles, de la paille, de l'herbe, des fanes de haricots, de pommes de terre, etc.

Paillez proportionnellement à la force des plantes. Un fort paillis sur de jeunes repiquages de laitues, par exemple, les étouffera, tandis qu'il conviendra fort bien à des plants vigoureux de fraisiers. Un paillis de 2 à 3 centimètres est un paillis de bonne épaisseur. Mieux vaut le renouveler dans le cours de l'année.

Terreautage. — C'est un paillis qui retient encore plus d'eau que le paillis avec du fumier. Il se fait avec du terreau provenant des couches. Il est très perméable et convient tout particulièrement pour les semis ou repiquages délicats.

Quand devez-vous paillez et terreauter ? — Le paillis, le terreautage mal appliqués peuvent être nuisibles à la végétation. Ne faites jamais un paillis si le sol n'est pas réchauffé.

Au printemps, ne paillez pas **avant**, que la température soit suffisamment élevée, vous empêcheriez l'échauffement du sol. Paillez alors avec du terreau qui, par sa couleur foncée et sa porosité, absorbera la chaleur et réchauffera la terre.

En été, paillez avec tout ce dont vous pouvez disposer. Les paillis sont alors d'autant plus utiles que les circonstances favorisent davantage l'évaporation de l'eau du sol.

Un terreautage léger exige environ un demi-mètre cube de terreau par are.

BINAGE — SARCLAGE

Binage. — Biner c'est écroûter la surface du sol afin de l'ameublir, de l'aérer et d'assurer aux racines des plantes un maximum d'humidité pendant l'été. C'est là surtout le but du binage qui, comme il est dit, remplace deux arrosages.

L'ameublissement de la surface s'impose lorsque la partie supérieure du sol, après avoir reçu les pluies battantes du printemps et de l'été, a formé sous l'action du vent ou du soleil une croûte qui, tout en ne laissant plus pénétrer l'air nécessaire aux ferments **nutrifians**, empêche également l'eau de pluie de parvenir jusqu'aux racines.

Cette opération ne manquera pas, d'autre part, d'atténuer les déperditions d'humidité par évaporation. Rompant les canaux capillaires, elle empêchera l'eau de remonter jusqu'à la surface où elle s'évaporerait sous l'action du soleil.

Il est aisé de saisir l'effet du binage en le rapprochant de l'expérience suivante :

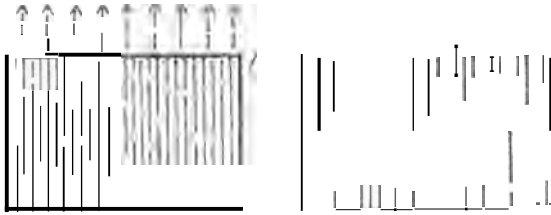
Prenez deux morceaux de sucre et placez-les sur une assiette contenant un liquide coloré, après avoir recouvert de sucre en poudre la face supérieure d'un des deux morceaux. Par capillarité le liquide coloré monte dans les deux morceaux, s'arrêtant toutefois au sucre pulvérisé parce que les canaux capillaires ne peuvent s'y prolonger, par suite des trop grandes lacunes qui existent entre les particules du sucre en poudre.

Binez donc soigneusement toutes les fois que le besoin s'en fait sentir, c'est-à-dire dès que le sol se prend en croûte, en vous servant de préférence, pour les petits



semis, de la binette à main nu de la grille. Dans les grands jardins, les grandes cultures maraîchères, utilisez plutôt la binette.

Effet du binage



L'eau remonte par capillarité jusqu'à la surface et s'évapore.

L'eau remonte par les canaux D, capillaires jusqu'à la couche remuée où ils sont rompus. Le sol garde son humidité nécessaire.

Sarclage. — Le sarclage a pour but principal de détruire les herbes nuisibles qui poussent dans les cultures.

Dans les carrés, les mauvaises herbes se trouvent souvent détruites par le binage, c'est ce qui fait souvent se confondre les deux opérations : binage et sarclage.

Le sarclage s'effectue avec la binette ou la *ratissoire*. Partout où ces outils ne peuvent passer, le désherbage se fait à la main en s'aidant du sarcloir, les herbes arrachées sont laissées bien exposées au soleil pendant quelques heures, puis ramassées en tas pour être détruites.

Pour bien sarcler, il faut que le tranchant de l'outil passe nettement au-dessous du collet de la plante ou que les racines soient bien arrachées. S'il n'en était pas ainsi, en effet, les mauvaises herbes (presque toujours très traçantes) repousseraient ensuite avec plus de vigueur et le sarclage n'aurait été qu'illusoire.

Si vous avez une allée, une cour à désherber, vous pouvez préférer au sarclage l'emploi de solutions chimiques dont vous arroserez les parties à nettoyer. Toutefois, il ne faut pas perdre de vue que si les produits indiqués sont efficaces pour le désherbage, c'est parce qu'ils sont nuisibles à la végétation et qu'il y a lieu d'éviter de les utiliser auprès des massifs. Il faut réserver, à cet effet, un emplacement d'au moins 80 cm. du bord des plantations. Sous les grands arbres, l'espace réservé doit être au moins égal à celui qui est recouvert par les branches des arbres.

Les différentes solutions employées sont :

1. — Solution de chlorure de sodium à 10 p. 100 (sel de cuisine). Renouveler de temps à autre.

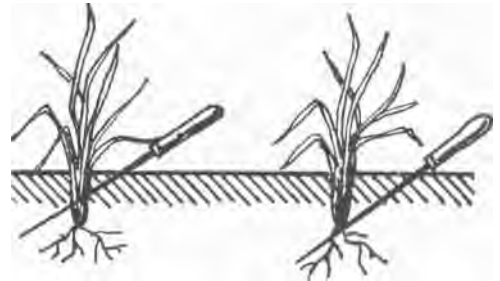
2. — Solution d'acide sulfurique à 1 p.1000. Verser l'acide sulfurique dans l'eau et ne pas faire l'inverse. Utiliser pour cette émulsion des récipients en bois, en verre ou en cuivre et hors d'usage.

3. — Solution d'huile de goudron et d'eau (en parties égales). Très efficace, cette solution n'est pas toujours applicable, à cause de la causticité du goudron.

4. — Eau 10 lit.
Sulfate de zinc 2 kil.
très efficace.

5. — Eau 100 lit.
Sel de soude caustifié ou les-
sivé » 5 kil.

Quantité suffisante pour 40 à 50 mètres carrés de surface.



Mal effectué

Bien effectué.

Les mauvaises herbes repousseront.

Le désherbage

6. — Eau 10 lit.
Sulfate de cuivre 100 grs.
Sel marin 500 grs.
Nitrate d'ammoniaque 500 grs.

Emulsion un peu compliquée, mais très efficace.

7. — Eau 100 lit.
Sulfate de cuivre 3 kil.

Emulsion facile à préparer dans des récipients en bois ou en cuivre, économique et efficace.

8. — Dissolution de formol dans l'eau au 1/20°.

9. — Solution de sulfate de fer à 10 p. 100.



Procédés de multiplication

Nous ne reviendrons pas ici sur le semis que nous avons étudié plus haut et qui est le procédé de multiplication le plus généralement employé. Voyons donc successivement l'Éclatage, le Bouturage, le Marcottage et le Greffage qui doivent lui être préférés dans certains cas.

ÉCLATAGE ET DIVISION DES TOUFFES

Il est certains légumes vivaces dont la multiplication peut pratiquement se faire par éclatage ou division des touffes, les éclats ou caïeux avant la propriété de fournir, après reprise, des plantes semblables à celles dont ils proviennent. C'est ce procédé que vous choisirez pour multiplier l'Ail, l'Artichaut, l'Echalote et l'Estragon, et sur lequel nous reviendrons lorsque nous étudierons à leur place chacune de ces variétés.

BOUTURAGE

Le bouturage consiste à obtenir l'enracinement des parties qui ont été séparées d'un végétal. Il est surtout utile pour la reproduction des plantes qui ne donnent pas de graines et assure, d'autre part, la conservation des variétés qui ne sont pas fixées par semis. C'est une opération qui demande beaucoup de soins et qui n'est pas sans présenter quelque aléa.

PRATIQUE DU BOUTURAGE

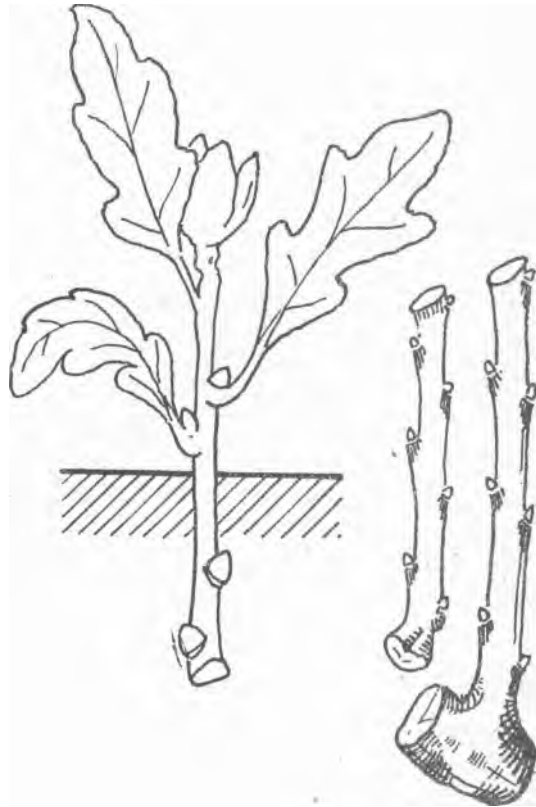
Le bouturage s'effectue surtout sur des rameaux feuillus ou dépourvus de feuilles (ligneux ou herbacés). En certains cas, il s'effectue aussi sur des racines, des feuilles ou fragments de feuilles. Les boutures sont coupées avec un couteau propre et bien affilé, en général au-dessous de l'œil, ou quelquefois avec une fraction de la branche dont elles proviennent (talon, crossette).

Plantez les boutures, une fois sectionnées, en terre bien saine, à laquelle vous ne devez incorporer aucun engrais chimique, après en avoir coupé l'extrémité des feuilles, soit en plein air ou plutôt sous cloche ou sous châssis, les maintenant dans une atmosphère confinée. Cette précaution favorisera la reprise, puisque vous diminuerez l'évaporation des feuilles à laquelle les boutures sont soumises. Rendez également l'air des châssis moins aride en lui apportant l'humidité nécessaire. évitant toutefois de tomber dans un excès qui entraînerait la pourriture. Maintenez ces conditions jusqu'à l'émission de racines, que vous pouvez stimuler du reste, par un fonds de chaleur propice.

Après un certain temps, en effet, les tendres tissus

extérieurs qui entourent la coupé présentent, presque toujours, des excroissances qui forment ensuite un bourrelet (indice de l'activité vitale de la bouture). Enfin, au-dessus de ce bourrelet apparaissent les jeunes racines adventives. Les points les mieux prédisposés à l'enracinement sont : les nœuds, empâtements, enfin tous les renflements naturels ou accidentels.

Lorsque, après leur enracinement, les boutures sont mises en godets, sous châssis, il est bon de les tenir un jour ou deux à mi-ombre et sans leur donner d'air, pour faciliter leur reprise. Si les plantes doivent être pincées, il ne faudra le faire qu'après leur reprise en godets. Il est à noter enfin (lue pour les boutures faites directement en godets ou en terrines, l'enracinement s'opère mieux près des parois des vases, qu'au milieu.



Bouture herbacée.

Bouture à talon.

Bouture à crossette.

Le bouturage

SOINS PARTICULIERS QUE RÉCLAMENT LES BOUTURES

Boutures herbacées. — Surtout utilisées pour l'**Anthémis**, le **Chrysanthème**, le **Géranium** (Pélargonium) l'**Héliotrope**, la **Verveine**, etc..., en un mot pour les plantes dites « molles ». Les boutures sont choisies sur des pieds mères préalablement mis en végétation en terre dès février, parmi les jeunes pousses dépourvues de fleurs, puis coupées au-dessous d'une feuille laissant une tige de 4 à 8 cm. Elles sont alors plantées soit dans du sable pur, soit dans une terre très saine, à l'abri du grand air, sous cloche, sous châssis, ou en terre, à une température de 15 à 20°.

La bouture herbacée des jeunes pousses peut se faire également fin août, commencement septembre. Éviter de prendre celles qui portent des boutons ou des fleurs. Si la plante-mère ne présente que des rameaux à fleurs, supprimer fleurs et boutons. Retrancher les feuilles de la base et rogner l'extrémité de celles qui seraient trop développées, afin de diminuer l'évaporation.

Boutures ligneuses sur rameaux dépourvus de feuilles. — Surtout employées pour les arbustes et les arbres à feuilles caduques tels que : le **Cognassier**, le **Groseillier**, la **Vigne**, le **Chèvrefeuille**, le **Peuplier**, le **Platane**, etc...

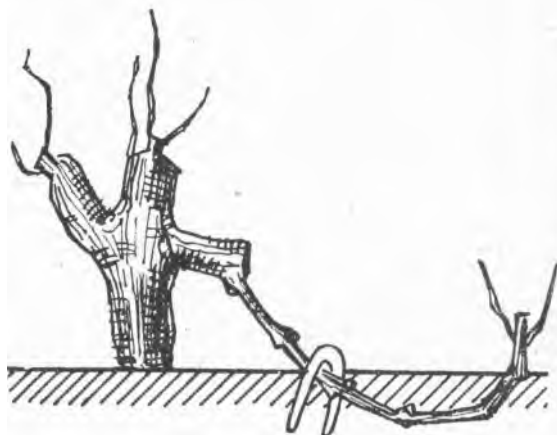
Séparer les rameaux à l'automne, en les sectionnant en haut, au-dessus d'un œil, et en bas, au dessous d'un œil, tout en leur conservant environ 20 cent. de long. Les réunir en bottes que l'on enterre ensuite la tête en bas, en jauge, dans le jardin. Planter au printemps suivant, en bonne terre, à 10 ou 15 cent. de distance.

Boutures ligneuses sur rameaux feuillus. — Pour les arbres et arbustes à feuilles persistantes, tels que les **Aucuba**, **Fusain**, **Laurier-Rose**, **Laurier-Tin**, **Rosiers**, etc. Le bouturage s'opère surtout à la fin, de l'été ou en automne. Les jeunes boutures sont placées sous cloche ou sous châssis à l'abri du soleil de façon à éviter une trop grande évaporation. N'aérez que lorsque les racines sont apparues. Recouvrez la surface de la terre où sont piquées les boutures d'une faible épaisseur de sable qui se glisse mieux le long des plantes et qui assainira d'autre part le milieu. En plein hiver, protégez les cloches avec des feuilles sèches et saines.

LE MARCOTTAGE

Le marcottage a quelque analogie avec le bouturage, mais ici les rameaux ne sont pas séparés de la plante mère : ils sont seulement, le plus souvent, maintenus couchés dans le sol sur une certaine partie de leur longueur. Ce n'est que lorsque les racines sont développées sur cette portion, que les rameaux sont séparés de la plante-mère. On peut aider à l'enracinement de la marcotte en faisant une incision sous le rameau, sur la partie coudée en terre. Pour les arbustes dont les

branches trop élevées ne se prêteraient pas à ce couchage, on rabat le pied-mère très court, et on le butte avec de la terre. Les yeux enterrés se développent en rameaux qui s'enracinent, lesquels seront séparés plus tard.



Le marcottage

LE GREFFAGE

PRINCIPES GÉNÉRAUX. — Le greffage consiste à insérer une portion de végétal appelé **greffon** sur un autre végétal appelé **sujet** qui devient son support et lui fournira sa sève pour son développement. Tous les végétaux herbacés aussi bien que ligneux peuvent être greffés comme pour le bouturage.

Les coupes faites pour le greffage doivent être bien nettes et propres, exécutées avec des instruments bien tranchants; elles ne devront jamais être faites d'avance mais seulement au moment du greffage, qui sera exécuté le plus rapidement possible.

Pour que le greffage réussisse :

Il faut qu'entre deux sujets mis en présence, il existe une certaine parenté : on ne peut greffer entre elles que deux plantes d'une même famille, mais la parenté n'est pas toujours suffisante : il faut qu'il y ait une sorte de sympathie réciproque entre le greffon et le sujet : c'est ce qu'il est convenu d'appeler « affinité ».

Il faut que le sujet et le greffon soient à peu près de même vigueur. S'il y avait trop de différence, on grefferait d'abord une variété dont la vigueur serait intermédiaire sur laquelle on grefferait plus tard le greffon que l'on désire.

L'époque de départ de végétation du sujet et du greffon doit être la même. En cas de discordance de précocité on retarde la végétation du greffon -- qui doit être plus tardive -- en le coupant d'avance et en l'enterrant à l'exposition du nord jusqu'au moment du greffage.



Il est nécessaire que les parties greffées soient en contact par leurs couches génératrices, qui dans les végétaux ligneux dicotylédones consistent en cette zone verte entourant le bois et placée immédiatement sous l'écorce. Le greffon ne doit plus bouger après avoir été posé ; l'air et l'eau ne doivent pas pénétrer dans la greffe : résultat facile à obtenir en liant le greffon sur le sujet et en engluant les coupes avec un mastic.

Il est à noter enfin que le greffage doit toujours être fait pendant que la sève est en mouvement, soit au printemps à son départ ou à l'automne avant son arrêt ; parfois, en été, lorsque la sève n'est pas trop active. L'excès de sève est préjudiciable à la greffe. Il faut opérer autant que possible par temps calme.

PRINCIPAUX PROCÉDÉS DE GREFFAGE

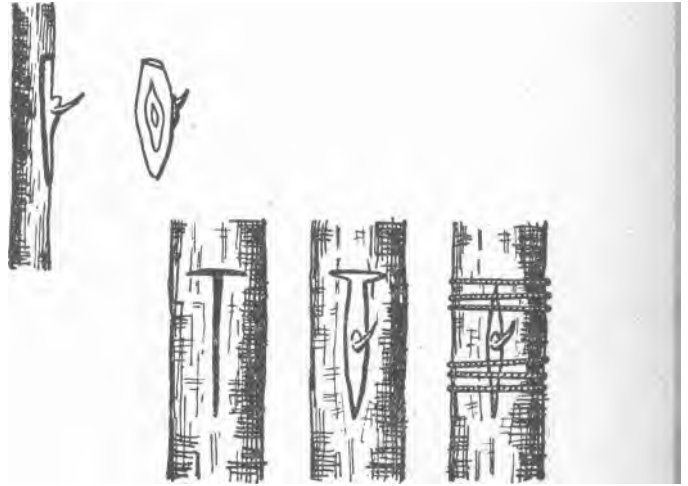
Grefte en approche. — C'est la plus simple et la plus sûre : pratiquée de juin en août, elle est utilisée pour les végétaux se prêtant difficilement aux autres sortes de greffes. On peut regarnir des parties dénudées en employant des rameaux placés à proximité du sujet, que ceux-ci proviennent de plantes en terre ou en pot.

Elle consiste à décortiquer sur un point choisi le sujet et le greffon de telle manière que les coupes puissent s'appliquer parfaitement l'une contre l'autre et mettre ainsi les zones génératrices en contact. Il est à noter que l'entaille du greffon doit être prise derrière l'œil qui se développera à l'emplacement de la greffe. Le greffage, solidement ligaturé avec le sujet et englué au mastic à greffer sur les tailles apparentes, ne sera pas séparé du pied-mère avant sa reprise complète, soit deux ou trois mois après. Il faudrait cependant couper l'attache plus tôt si l'on s'apercevait qu'il y ait étranglement du greffon.



Grefte en approche

Grefte en écusson. — Le greffon ne comprend ici qu'un seul œil adhérent à une portion d'écorce. Le sujet peut être jeune ou âgé ; mais il ne peut être écussonné que sur une partie à écorce lisse et peu épaisse. Cette greffe est très employée chez les pépiniéristes et horticulteurs. Elle n'abîme pas le sujet, qui peut être regreffé en cas d'insuccès, donne d'autre part naissance à des tiges très élancées et très vigoureuses.



Grefte en écusson

On peut effectuer la greffe en écusson :

Dès le mois de Juin. Dans ce cas, l'œil a le temps d'évoluer, d'où le nom d'écussonnage à œil poussant. (Ce procédé est souvent utilisé pour les rosiers tiges).

De fin Juillet à Septembre pour que l'œil n'ait aucune tendance à se développer avant l'automne. (C'est la greffe à œil dormant d'un usage général pour les arbres fruitiers).

Écussonnage à œil dormant. — Prendre des rameaux de l'année bien constitués et demi-ligneux : couper leurs feuilles en laissant 2 cent. de pétiole, puis choisir sur eux des yeux bien constitués. Inciser le greffon d'abord horizontalement à un centimètre au dessus du bourgeon, puis glisser la lame du greffoir sous l'écorce et finir la coupe en sifflet à un centimètre au-dessous de l'œil, en laissant, derrière le bourgeon, une mince parcelle de bois qui ne fasse pas saillie sur la coupe.

Choisir sur le sujet un endroit où l'écorce est saine et lisse : faire deux coupes suivant figure ci-dessus en 'T'. De la main droite et avec la spatule du greffoir, soulever légèrement l'écorce de chaque côté ; et de la main gauche, introduire verticalement le greffon, jusqu'à ce qu'il soit entièrement encastré. Rapprocher ensuite les écorces et ligaturer en commençant par le haut de l'écusson.

L'écussonnage à oeil poussant s'opère de la même manière, mais les écussons sont pris sur des rameaux de l'année précédente qui, cueillis en hiver, ont été conservés mis en jauge, à une exposition nord afin d'en retarder la végétation.

Greffe en fente. — Se pratique surtout en mars et avril. **Étêter** la tige ou bien la branche sur laquelle on opère, à un emplacement où l'écorce est lisse. Fendre



Greffe en fente

ensuite verticalement cette partie et la maintenir ouverte avec un petit coin en bois. Tailler d'autre part un greffon long de 8 à 10 cm. sur lequel doivent se trouver deux yeux bien constitués. Tailler le greffon en-dessous de l'œil inférieur en double biseau sur une longueur de 3 à 4 cent., l'introduire dans la fente précédemment pratiquée, de façon que l'œil inférieur soit au niveau de la coupe et en prenant soin de faire coïncider la partie intérieure de l'écorce du sujet et celle du greffon. Ligaturer ensuite, puis recouvrir toutes les parties coupées avec un bon mastic à greffer.

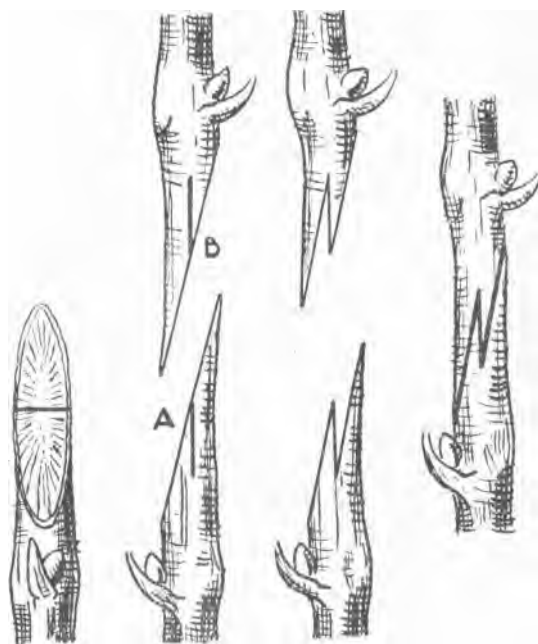
Greffe en couronne. — Se pratique en mars-avril. S'emploie sur de gros sujets ayant un assez fort diamètre. Le sujet est coupé horizontalement 2 à 3 semaines avant d'être greffé, d'abord un peu plus haut que l'emplacement de la greffe, puis à hauteur voulue le jour du greffage. A la place où seront placés les greffons, glisser sur ce sujet, entre l'écorce et l'aubier, une mince spatule qui prépare l'endroit où sera posé le greffon.

Le greffon porte deux yeux comme dans la greffe en fente et il a été taillé en biseau d'un seul côté. Il est introduit alors dans la place qui lui a été préparée. Ligaturer ensuite et recouvrir toutes les parties coupées avec un bon mastic à greffer.



Greffe en couronne

Greffe à l'anglaise. — Se pratique surtout en avril. Très solide, elle est aujourd'hui d'un usage courant en viticulture. On greffe la vigne à l'anglaise sur table (en utilisant des boutures américaines enracinées ou non) ou bien directement en place. Après avoir obtenu les deux biseaux plats A et B, on prépare deux esquilles ou languettes qui occupent chacune en profondeur le tiers de la longueur de la coupe. Les biseaux sont assemblés de manière que la languette de l'un s'encastre dans l'esquille de l'autre. Toute la périphérie coïncidant et étant maintenue par une ligature pu raphia, la soudure s'effectue assez rapidement. La ligature doit être assurée solidement. Lorsque la greffe est visiblement reprise, la ligature est aussitôt supprimée.



Greffe en fente anglaise

MASTICS A GREFFER. — On trouve dans le commerce d'excellents mastics tout préparés, notamment le Mastic Lhomme Lefort. On peut aussi en préparer soi-même, suivant les formules ci-dessous :

Faire fondre dans un récipient en fonte, sur feu doux : 2 kgs 500 poix noire, agiter avec un bâton. Ajouter doucement tout en remuant : 2 kgs 500 poix blanche, puis 75 à 100 grammes de cire jaune. Enlever le vase du feu et l'en éloigner. Verser ensemble 0 kg 900 alcool dénaturé et 0 kg 600 essence de térébenthine en tenant un flacon de chaque main. Un second opérateur continue à agiter. Le tout étant bien mélangé, ajouter doucement 1 kg 200 de blanc d'Espagne pulvérisé, toujours en remuant. Laisser refroidir puis employer à froid.



Récolte et conservation des produits

RÉCOLTE DES PRODUITS. — Vous récolterez vos légumes suivant leur nature et suivant les usages auxquels vous les destinez, soit :

En voie de formation, alors qu'ils sont particulièrement tendres et agréables à consommer. C'est le cas des légumes verts, dans lesquels se rangent l'artichaut, l'asperge, le chou, le navet, les salades. A ceux-là se joignent les légumes-fruits tels que l'aubergine, le haricot vert, la fraise, la tomate, etc..., que l'on consomme frais

▲ *l'étal de complète maturité.* — Tel est le cas des légumes secs et des légumes-racines comme les haricots, pois lentilles, l'ail, l'échalote; l'oignon, la carotte, etc... Vu cette diversité, il nous a semblé utile d'indiquer dans la deuxième partie la date de récolte pour chacune des variétés.

CONSERVATION. — Les produits destinés à la consommation de l'hiver peuvent être conservés soit en place, soit sous châssis, en silos, en cave ou cellier, ru fruitier ou au grenier. Les procédés de conservation par dessiccation, fermentation, au vinaigre, par cuisson et stérilisation relèvent de la cuisine.

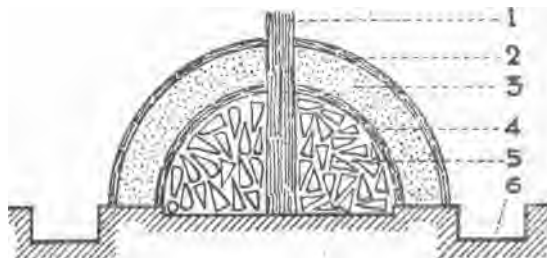
Conservation en place. — Certains légumes rustiques peuvent supporter, si besoin est, un assez long séjour en terre. C'est le cas des crosnes, pissenlits, salsifis, carottes tardives, etc... Vous pouvez donc, sans inconvénient, les laisser en place à l'approche de l'hiver après avoir coupé les feuilles à hauteur du collet et répandu sur la planche un lit de feuilles sèches, de balles de blé, etc., qui protégeront du froid la récolte en terre. Afin d'éviter la pourriture, les planches seront découvertes par temps froid et sec, pour être recouvertes à l'approche d'une nouvelle gelée.

Sous châssis. — C'est le moyen que vous emploieriez si vous pouvez disposer d'un coffre et d'un châssis, pour conserver salades, céleri, etc... Pour cela, après avoir à demi enfoncé les planches du châssis dans le sol, creusez une petite jauge dans laquelle vous placez vos salades, les unes près des autres, maintenant les feuilles redressées, puis rabattez la terre sur les racines sans y mettre d'eau. Mettez en jauge, à côté de vos salades, cardons et céleris, dans une tranchée profonde de 0 m. 60. Par temps froid fermez le châssis. Par temps de gelée couvrez les châssis de paillasons, protégeant d'autre part les céleris et les cardons d'une couverture de terre.

Silos. — A proprement parler, un silo est une cavité creusée dans le sol où sont placés, pendant la saison froide, les différents produits que l'on se propose de conserver, le plus souvent les légumes-racines. Ceux-ci

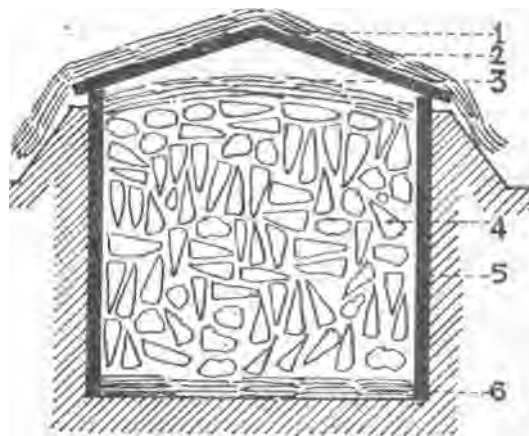
sont recouverts d'une couche isolante de terre ou de toute autre matière.

On peut distinguer les silos établis à fleur de sol et les silos en tranchées. Les premiers, qui sont conseillés sur des terres fortes et peu perméables, sont constitués par un tas régulier, rond ou allongé, de légumes décollétés que l'on recouvre de terre et de paille, ou de fumier. Un petit fossé creusé autour du silo maintiendra saine la plate-forme sur laquelle reposent les légumes.



1. Poignée de longue paille cheminée d'aération.
2. Paille ou fumier pailloux.
3. Couche de terre isolante.
4. Paille de seigle.
5. Légumes décollétés.
6. Tranchée d'assainissement.

Silo établi à fleur de sol

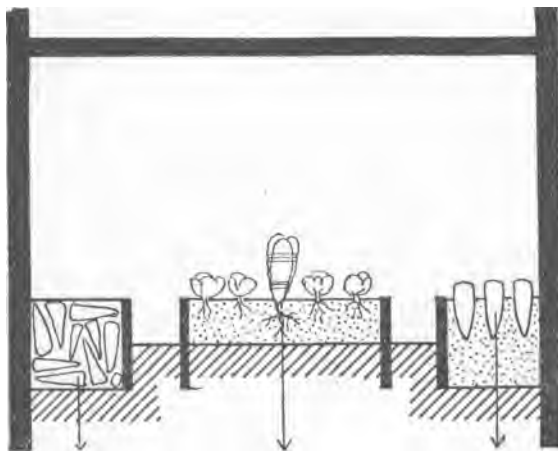


1. Paille de seigle.
2. Toit en planches.
3. Couche de paille.
4. Légumes décollétés.
5. Parois en planches.
6. Lit de paille.

Silo en tranchée



Dans le deuxième type, le plus fréquemment employé, vous établissez une tranchée de 0 m. 60 environ de profondeur sur 1 mètre de large dans laquelle vous placez les légumes récoltés après avoir recouvert le fond du silo d'un lit de paille de seigle et les parois de planches. Une fois placée, la provision est recouverte de paille, abritée à son tour par un toit de planche à deux versants qui rejettera l'eau de pluie en dehors de la tranchée.



Légumes stratifiés. Légumes en jauge pourvus de leurs racines

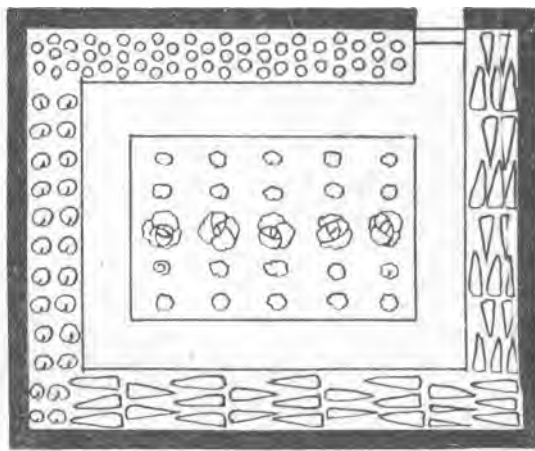
En cave ou en cellier. — Si vous disposez d'une cave ou d'un cellier bien sain, vous pouvez y installer un excellent magasin ou une terre que vous aménagerez à la façon d'un fruitier, installant sur les côtés et au centre les plates-bandes de sable ou de terre légère. Vous y mettrez en jauge les légumes pourvus de leurs feuilles ou les grosses racines décollétées telles que celles du chou-navet. Les carottes, navets, panais, etc..., seront stratifiés.

Ainsi disposé, votre sous-sol vous permettra de remiser et de conserver les plantes qui peuvent vous être utiles pendant la saison d'hiver.

Vous aurez eu soin cependant de ne rentrer que des légumes bien secs. Vous les visiterez de temps en temps de façon à retirer ceux qui s'altèrent. Vous aërez enfin par les belles journées.

Fruitier. — On désigne sous ce nom tout local sain, sec et froid où l'on peut sans crainte conserver la récolte de fruits. Il doit autant que possible être exposé au nord, présenter toujours une température sensiblement égale (8 à 10°), être absolument clos, privé de lumière et sans humidité.

Le long des parois, ou perpendiculairement à elles, vous installerez des rayonnages à claire-voie, ou vieux des montants de bois qui supporteront des clayttes



Cellier aménagé pour la conservation des légumes.

d'osier. Vous y rangerez vos fruits avec précaution, sans les froisser et en évitant de les serrer les uns contre les autres ; vous les visiterez attentivement à intervalles réguliers afin de prélever ceux qui seraient à point pour la consommation ou ceux qui seraient déjà trop avancés.

Au grenier. — C'est au grenier qu'il vous faut conserver les légumes secs, haricots, pois, lentilles, fèves, etc. Ceux-ci seront mis en sacs et rangés en tas sur le plancher. Les aulx, échalotes, oignons y seront également conservés, suspendus, à condition toutefois que la température de votre grenier soit maintenue au-dessus du zéro.

Rappelez-vous enfin que les pommes de terre ne doivent pas être conservées à la grande lumière. Ce serait vouloir leur faire acquérir une couleur verte, nuisible à leur qualité.





Plantes potagères

Dans ce chapitre vous trouverez

pour chaque légume
cultivé sous notre climat

DES RENSEIGNEMENTS COMPLETS

sur les graines.
la durée germinative.
le semis.

DES INSTRUCTIONS PRÉCISES

de culture.
de fumure.
de récolte.

L'ÉNUMÉRATION DES VARIÉTÉS LES PLUS RECOMMANDABLES

avec mention de leurs caractères et de leurs mérites.

VOUS POURREZ PAR L'OBSERVATION DE CES RENSEIGNEMENTS
OBTENIR DE VOS CULTURES LE MAXIMUM DE RÉSULTATS



LES PLANTES POTAGÈRES

AIL

Allium sativum. — Vivace

L'Ail craint les grands froids et surtout l'humidité. Il se plaît dans les terres légères, saines, perméables et notamment dans les sols *argilo-siliceux*.

Multiplication. — Exclusivement par caïeux ou gousses. Lors de l'éclatement des têtes, prendre soin de réserver, pour la plantation, les caïeux extérieurs mieux constitués et plus rustiques que ceux du centre.

Le litre de bulbes pèse 500 grammes. Il contient environ 10 têtes groupant chacune 10 à 12 caïeux. Il faut compter pour la plantation 48 caïeux par mètre carré qui peuvent produire un rendement de 1 kilog.

Fumure. — Éviter une fumure récente, ne planter qu'en terrain fumé l'année précédente auquel on ajoutera comme complément, au moment du labour, par cent mètres carrés : 4 kgs superphosphate de chaux, 8 kgs de scories de déphosphoration, et 1 kg de sulfate de potasse. Au premier binage, enfouir 1 kg de nitrate de soude. Éviter toutefois l'usage de celui-ci en saison humide, de crainte d'augmenter les risques de pourriture.

Culture. — Planter depuis octobre-novembre jusqu'en janvier dans les terres légères, très perméables et saines, en enfonçant les gousses, la pointe en haut, à 3 cent. de profondeur, et 12 cm. de distance, en lignes espacées de 20 cm. Biner deux fois dans le courant de la végétation. Nouer les feuilles en juin pour faire développer les bulbes. Récolte en juillet : arracher les aux par temps sec lorsque les feuilles sont jaunies, les laisser sur le terrain deux ou trois jours au soleil où ils finissent de mûrir; les rentrer ensuite au grenier ou autre lieu sec et aéré où ils se conserveront une année. La plantation ne devra pas être effectuée avant février-mars, sur ados, si le sol est humide et peu perméable. Attendre au moins deux ans avant de cultiver l'ail sur le même sol.

Variétés. — *Ail blanc* le plus généralement employé.

Ail rose hâtif, très précoce.

Ail rose tardif se conservant bien.

Maladies : Voir chapitre spécial.

Usage. — Plante *condimentaire* employée crue ou cuite, très usitée dans la région méridionale où les bulbes ont une saveur plus douce que dans les cultures du Nord.

ALKÉKENGÉ JAUNE DOUX

Physalis peruviana. — Annuelle

Vivace dans le Midi et pays chauds

L'Alkékenge connue également sous le nom de *Capuli*, Coqueret comestible, groseille du Cap, est une plante très rameuse dont les tiges atteignent de 0 m. 70 à 1 mètre. Le fruit est de la grosseur d'une cerise, jaune orange, juteux et de saveur légèrement acide.

Graines. — Petites, plates, lenticulées, jaune clair. Un gramme contient 1.000 graines environ. Le litre de graines pèse 650 grammes. Durée germinative 8 ou 10 ans.

Culture. — 1^o Vivace sous les climats chauds, l'Alkékenge réussit dans le midi, en pleine terre, sans réclamer aucun soin particulier. 2. Sous le climat de Paris, semer sur couche chaude en février-mars, repiquer un mois après le semis sur couche chaude. Mettre en place, en pleine terre, fin mai, lorsque le sol est bien réchauffé. Récolter en août-septembre.

Usage. — Le fruit acidulé est recherché, surtout dans le Midi, pour être consommé cru ou confit. Il mérite d'être plus connu et plus employé.

ANETH

Aneth = graveolens. — Annuel

L'Aneth ou Fenouil bâtard est une plante de 0 m. 60 à 0 m. 70 de hauteur, dont le port rappelle celui du Fenouil commun : tiges creuses, ramifiées, feuilles excessivement découpées. Toutes les parties vertes, ont une saveur qui se rapproche à la fois de celle du Fenouil et de celle de la Menthe.

Graines. — Plates, ovales, au nombre de 900 environ par gramme. Le litre de graines pèse environ 300 grammes. Elles lèvent en 8-10 jours, et conservent leur faculté germinative pendant 3 ans.

Culture. — L'Aneth réussit bien en pleine terre, dans tout sol sain et bien exposé. Semer clair en avril, éclaircir par la suite pour obtenir un écartement de 0 m. 30 en tous sens entre les plantes. Sarcler et biner. Récolter les graines en septembre.

Usage. — Les grailles sont employées comme condiment ou pour confire avec les cornichons, on s'en sert, d'autre part, *fréquentement*, dans le Nord, pour aromatiser les conserves d'hiver; elles entrent, en outre dans la composition de plusieurs liqueurs de table.

ANGÉLIQUE OFFICINALE

Archangelica officinalis. — Vivace

L'Angélique dont les tiges confites sont si souvent utilisées en pâtisserie, se plaît dans les bonnes terres riches, fraîches et profondes. C'est une plante haute de 1 m. 30 environ, à tiges herbacées et creuses, dont les feuilles engainantes et très divisées atteignent de 0 m. 30 à 1 mètre.

Graines. — Oblongues, jaunâtres, ailées sur les côtés, présentant trois *côtes* longitudinales sur leur face convexe. 1 gramme en contient 170, le litre pèse 150 grammes. La durée germinative

n'excède guère une année. Il est donc nécessaire de semer les graines aussitôt leur maturité. Quelques-unes lèvent successivement après une vingtaine de jours, les autres ne lèvent qu'au printemps après avoir passé l'hiver en terre. Prendre soin, en semant, de peu recouvrir la graine.

Culture. — 1^o Semer dès la récolte des graines en juillet-août, en pépinière. Repiquer les jeunes plants en pépinière deux mois environ après les semis. Mettre en place au printemps suivant à 0 m. 80 de distance en tous sens, en terre fortement fumée. Maintenir toujours le sol frais et propre par des arrosages et binages fréquents.

2^o Semer en pépinière en mars-avril. Repiquer en pépinière deux mois après. Mettre en place fin septembre. Mêmes soins culturaux que précédemment.

La récolte des tiges et des pétioles commence la deuxième année et se prolonge jusqu'à l'époque de la floraison (3^e année de végétation). Récolter les graines dès leur maturité, couper les tiges et les feuilles et détruire alors la plantation.

Usage. — Les tiges et pétioles de l'Angélique sont utilisés pour la confiserie et la pâtisserie. Les peuples du Nord les consomment, d'autre part, crus ou cuits, comme légume. Les graines entrent dans la composition de certaines liqueurs de table.

ANIS VERT

Pimpinella Anisuni. — Annuel

L'Anis dont les graines sont si recherchées à cause de leur goût fin et parfumé, est une plante de 0 m. 35-0 m. 40 de hauteur. De végétation rapide et facile, il se plaît sur les terres chaudes, saines et bien travaillées.

Graines. Oblongues et grisâtres, aromatiques. Un litre de graines pèse 300 grammes, 1 gramme contient 200 graines. La durée germinative est de deux ans, la levée s'effectue en huit jours.

Semis. - Rendement. — Il faut compter 1 kg à 1 kg. 200 de graines à l'are qui apporteront un rendement de 50 à 70 kgs.

Fumure. — Apporter au sol une demi-fumure de fumier de terre complétée à l'are par 5 kgs de superphosphate, 1 kg de sulfate de potasse, 2 kgs de plâtre. Vous enfouirez, par la suite, en deux fois, au moment des binages, 2 kgs de nitrate de soude.

Culture. — Semer fin avril-mai en lignes espacées de 0 m. 40. **Eclaircir** à 0 m. 15 ou 0 m. 20. Arroser par temps sec, biner et butter légèrement. Maintenir le sol propre par des sarclages Récolter les graines mûres en août-septembre.

Usage. — Les graines sont très fréquemment employées, surtout dans le Midi et en Italie, comme condiment ou pour la composition de liqueurs et la fabrication des dragées.



ARROCHE

Atriplex hortensis. — Annuelle

L'Arroche ou Belle Dame est cultivée en vue de la consommation de ses feuilles. Celles-ci, larges et souples, plus ou moins cloquées, sont insérées sur des tiges cannelées qui atteignent de 0 m. 80 à 1 mètre de haut. L'Arroche craint la chaleur et la sécheresse. Peu exigeante sur la nature du terrain, elle se plaît particulièrement en terre substantielle et fraîche. **Eviter** toutefois de la cultiver immédiatement après une récolte de betteraves.

Graines. — Plates, largement ailées et couleur feuille morte. Le litre pèse 140 grammes, 1 gramme contient 250 graines, dont la levée se fait ordinairement en huit à quinze jours. La durée germinative est de cinq ans.

Semis. - Rendement. — Il faut environ 50 grammes pour ensemencer 1 are sur lequel on se propose de cultiver 500 pieds.

Culture. — Semer en mars-août directement en place, en lignes espacées de 0 m. 50. **Eclaircir** à 0 m. 20 lorsque le plant a trois ou quatre feuilles ; éclaircir à nouveau un peu plus tard à 0 m. 40. Récolter à partir du deuxième mois qui suit le semis. Renouveler, afin de s'assurer une production continue, les semis tous les mois : la chaleur fait, en effet, monter rapidement l'Arroche à graines.

Usage. — Les feuilles se consomment cuites comme l'Épinard et l'Oseille à laquelle on les mêle souvent pour en atténuer l'acidité. Ce légume est particulièrement apprécié dans le Nord de la France et en Belgique.

Variétés : *Arroche blonde.* — Plante haute de 0 m. 80 à 1 mètre, à larges feuilles vert blond, presque jaunes ; c'est la plus cultivée.

Arroche blonde à feuilles cloquées. De même hauteur que la variété précédente, elle s'en distingue par ses feuilles charnues et très cloquées.

Arroche rouge foncé. Sa tige et ses feuilles sont rouges. Cette teinte disparaît à la cuisson.

ARROCHE BON-HENRI

Chenopodium Bonus-Henricus. — Vivace

Cette variété vivace à tige légèrement cannelée de 0 m. 80 de haut, dont les feuilles, vert foncé, assez épaisses et charnues, sont consommées à la façon des **Épinards**, est une plante extrêmement rustique. Elle peut, en effet, durer et produire abondamment pendant plusieurs années.

Graines. — Réniformes, de couleur noire. Le litre de graines pèse 625 grammes, chacun d'eux comptant 430 graines. La durée germinative est de cinq ans. La levée se fait en une quinzaine de jours.

Culture. — Semer au printemps en place, ou mieux, en pépinière. Repiquer en pépinière deux mois après le semis. Repiquer en place à l'automne en ménageant entre les plants une distance de 0 m. 40 en tous sens. Cueillir les feuilles à partir du printemps suivant.

Usage. — Les feuilles sont consommées de la même manière que celles de l'Arroche annuelle.

ARTICHAUT

Cynara Scolymus. — Vivace

Vivace par son rhizome, l'Artichaut est néanmoins traité en culture comme une plante bisannuelle. — Grandes feuilles découpées, au milieu desquelles s'élève une longue tige supportant plusieurs inflorescences ou capitules qui, consommés crus ou cuits, constituent un aliment apprécié.

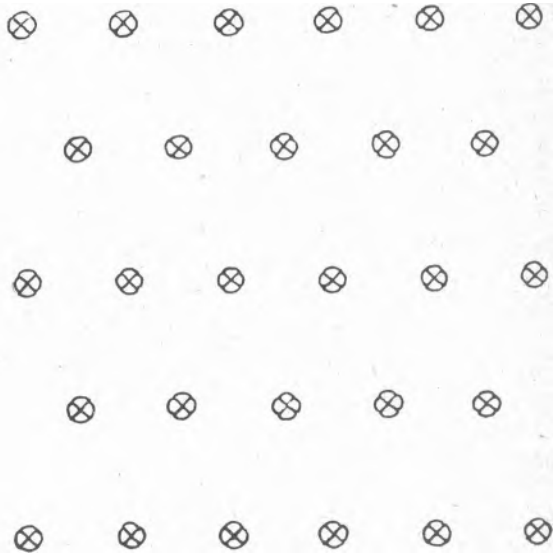
Assez rustique en France pour y passer les hivers moyens, protégé par des feuilles, l'Artichaut se plaît en terres fortes, fraîches et bien fumées, à exposition chaude.

Graines. — Assez grosses, ovoïdes, grises, striées ou marbrées de brun. Le litre pèse 610 grammes. Le gramme contient 25 graines environ. La durée germinative est de 6 ans. La levée sur couche se fait en 8 à 10 jours et en pleine terre, en une vingtaine de jours.

Multiplie a fin. — 1. Par semis: semer sur couche en février-mars, en godets, à raison de 3 ou 4 graines chacun. Planter en pleine terre en mai, en prenant soin de supprimer les plants trop épineux qui, retournant au type sauvage, ne donneraient jamais de bons produits. Très difficile à réussir, le semis n'est à employer que dans les régions lointaines où les oeillets ne peuvent parvenir en bon état après un trop long voyage.

2. Par oeillets: c'est la méthode la plus employée et qui donne les meilleurs résultats. Les bourgeons sont séparés des pieds mères en mars-avril lors de leur débutage puis plantés immédiatement. Il faut compter, par are, 125 à 150 pieds (soit 250 à 300 oeillets) qui donnent à la récolte 500 grosses têtes environ et autant de petites têtes de regain.

l'are : 400.500 kil. de fumier auquel vous ajouterez 8 kil. de superphosphate naturel et 4 kil. de chlorure de potassium. Celle-ci sera complétée en mai par un apport de 2 kil. de nitrate de soude.



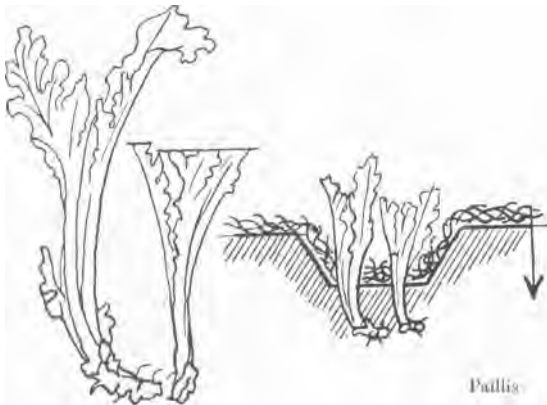
Tracé d'une plantation d'artichaut.

Plantation. — Elle s'effectue en mars-avril, en lignes espacées d'un mètre, les plants étant disposés en quinconces et à 0 m. 80 d'intervalle sur les rangs, après habillage. Cette opération consiste à enlever toutes les parties pourries ou endommagées de la plante, puis à couper les extrémités des feuilles de façon à conserver aux oeillets une longueur de 0 m. 20 environ : les petites racines placées près du talon sont soigneusement conservées, car elles aident beaucoup à la reprise des plantes.

Il est recommandable de planter deux oeillets à chaque emplacement choisi, espacés de 0 m. 20 de façon à augmenter les chances de réussite. Si les deux oeillets reprennent bien, ils seront conservés tous deux — la touffe d'Artichaut sera simplement plus grosse.

Les oeillets mis en terre à l'aide d'un plantoir ne doivent pas être enfoncés trop au-dessus de la souche. Serrer fortement la terre autour d'eux en réservant à la base de chaque plant une sorte de cuvette qui retiendra les eaux d'arrosage. Recouvrir le sol d'un paillis autour de chaque touffe, arroser aussitôt et copieusement.

Entretien de la plantation avant la récolte. — Il faut compter que la première année, les Artichauts s'étendront sur un rayon de 0 m. 30 environ. Sous cette réserve, l'espace restant pourra être occupé par des cultures intercalaires de légumes tels que haricots nains, salades, etc... Comme il est dit plus haut, on épandra 2 kil. de nitrate de soude à l'are. En été, les arrosages seront fréquents et les binages aussi nombreux que possible parce que, tout en aidant la terre à se maintenir fraîche, ils détruisent les mauvaises herbes.



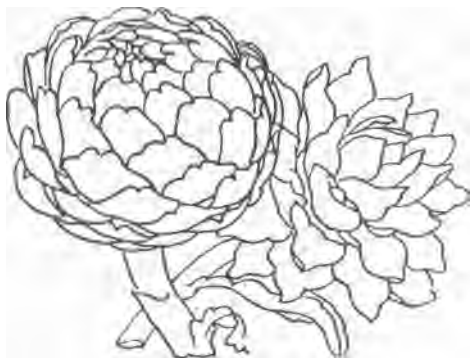
Habillage de l'Oeilleton.

Plantation des Oeillets

Terrain et fumure. — L'Artichaut est une plante exigeante.. Il préfère une bonne terre profonde et riche, toujours fraîche et saine, la pourriture de l'Artichaut étant surtout à craindre l'hiver dans les sols humides. A l'automne qui précède la plantation, enterrer par un labour profond la fumure de fond, soit à

Récolte. — Les têtes doivent être cueillies avant que les écailles du centre ne s'écartent, et lorsque celles-ci se cassent encore franchement quand on les plie au dehors.

La première année de la plantation la récolte commence en août pour se prolonger cri septembre. Le jeune pied donne alors en moyenne 3 à 4 têtes. Les années suivantes, la récolte se fera de mai à juillet, puis, en septembre-octobre avec un rendement moyen de 8 à 10 têtes par pied.



Artichaut gros camus
de Bretagne.

Artichaut gros vert
de Laon.

Soins d'hiver et de printemps. — En octobre couper, aussi près que possible du collet, les tiges qui ont fleuri et raccourcir les trop grandes feuilles.

En novembre, rabattre toutes les tiges à 0 m. 25-0 in. 30 au-dessus du sol et lier les touffes ; épandre la fumure d'entretien composée de 200 kil. de fumier à demi-décomposé, 4 kil. de scories de déphosphoration et 1 kil. de sulfate de potasse. Enfouir le tout par un labour profond.

Par temps sain et très sec, butter chaque pied en ramenant la terre alentour sur une hauteur de 0 m. 20 sans en recouvrir le cœur. Ce, n'est, en effet, que lorsque le froid devient trop vif, qu'il est nécessaire de recouvrir chaque butte avec des feuilles ou du fumier pailleux. Dès que la température s'adoucit, enlever cette deuxième couverture. Comme il a été dit en effet, l'Artichaut craint plus l'humidité stagnante et la pourriture que le froid pendant l'hiver. En mars-avril, détruire les buttes qui avaient été établies à l'automne et déchausser les touffes. Détacher et enlever toutes les pousses sauf les deux ou trois plus belles qui sont conservées en place pour la récolte de l'année. Épandre alors, pour compléter la fumure d'automne, 1 kil. de nitrate de soude à l'are.

Les soins à apporter parla suite à la plantation seront les mêmes que nous avons vus plus haut.

Durée de la plantation. — Il n'y a pas d'intérêt à conserver une plantation d'Artichauts plus de trois ans. On la renouvelle généralement par tiers tous les ans en se servant d'oignons choisis parmi ceux que l'on détache des touffes, lors du débattage. Une plantation d'Artichauts ne doit pas être répétée sur une même place avant trois ans.

Variétés. — *A. gros vert de Laon* : Haut de 0 m. 80, tête globuleuse, énorme, très charnue, écailles divergentes, de précocité moyenne, c'est le plus rustique au froid.

A. gros camus de Bretagne : Atteint 1 m. 20, tête ronde, aplatie, très grosse, charnue, écailles appliquées sur la pomme, demi-rustique au froid.

A. vert de Provence : Haut de 0 m. 80, tête allongée, petite, vert, écailles étroites, rustique à la chaleur.

A. violet hâtif : Haut de 0 m. 60, tête arrondie, petite, violacée, écailles étroites, rustique à la chaleur.

Maladies. — Voir chapitre spécial.

Usage. — On consomme, soit crus, soit cuits, la base des écailles et le réceptacle ou fond d'artichaut. On choisit de préférence les jeunes têtes qui sont plus tendres pour manger crues à la vinaigrette, conservant les plus développées pour manger cuites, accommodées de différentes façons.

ASPERGE

A. asparagus officinalis. — Vivace

L'Asperge est une plante vivace très rustique dont les racines nombreuses et cylindriques rayonnent autour d'une masse centrale charnue d'où sortiront les bourgeons et les tiges comestibles. L'ensemble de cette partie souterraine forme la griffe. Les jeunes tiges appelées turions, ou plus communément asperges, sont charnues et comestibles : plus âgées, elles durcissent et se ramifient en une infinité de petits rameaux verts et peuvent souvent atteindre 1 m. 20, 1 in. 30. Aux fleurs petites, succèdent de petits fruits rouges et charnus qui contiennent de 3 à 6 graines. L'Asperge prospère dans les terres légères, très perméables, à sous-sol frais, mais redoute toutefois l'humidité. Elle commence à produire trois ans après la plantation. Les turions ou jeunes pousses sont consommés crus ou cuits, préparés de diverses manières.

Graines. — Noires, sphériques, déprimées, à partie plane sur les faces en contact avec les autres graines, au nombre de 50 dans un gramme. Le litre de graines pèse 800 grammes environ. La durée germinative est d'environ cinq ans. La levée se fait en 15 jours sur couche ou en été, et un mois en pleine terre au printemps.

Dose du semis. - Rendement. — Pour semer 1 are en pépinière, 250 grammes de graines sont nécessaires. Ceux-ci donneront, après l'éclaircissage, environ 5.000 griffes, à répartir sur 50 ares. Par la suite, chaque pied d'asperge produira en année moyenne 5 à 600 grammes de turions.

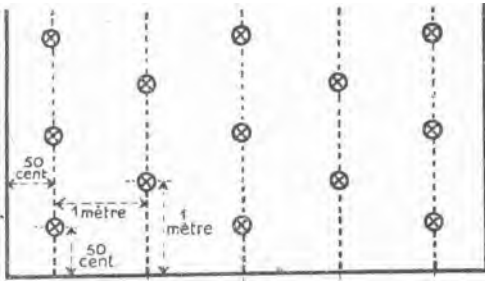
Terrain.-Fumure. Tous les terrains conviennent à l'Asperge, sauf ceux qui sont trop humides. La profondeur du sol n'a qu'une importance réduite, puisque les racines de la plante se développent horizontalement à une faible profondeur. Cherchez de préférence à établir votre plantation dans un sol léger et frais, évitant toutefois l'exposition du Nord.

Quoique des expériences aient montré que l'Asperge n'était



pas une plante épuisante. il n'en est pas moins vrai qu'elle est très sensible aux fumures bien comprises. Celles-ci en effet, tout en agissant favorablement sur la précocité, la saveur et le poids des produits, ne manquent pas d'apporter une augmentation sensible du rendement de la récolte.

Comme pour l'Artichaut, il y a lieu de distinguer ici, la fumure de fond et la fumure annuelle. Incorporez au sol pour la première, à l'automne qui précède la plantation, 5 à 600 kil. de fumier de ferme h l'are, que vous pouvez remplacer par 400 kil. de fumier de cheval. Il est à noter qu'il ne faut jamais employer de fumier frais: celui-ci, en effet, ferait pourrir les griffes au moment de la plantation. Lors du labour de février-mars, enfouissez chaque année, comme fumure d'entretien, 300 kil. de fumier de ferme. A partir de la troisième ou quatrième année, alternez le fumier une fois sur deux, avec un apport d'engrais complémentaire que vous épandrez à la dose suivante: pour 100 mètres carrés, chlorure de potassium: 1 kil.; sulfate d'ammoniaque: 1 kil.; superphosphate de chaux: 3 kil. En avril, cette fumure sera complétée par un apport de 2 kil. de nitrate de soude.

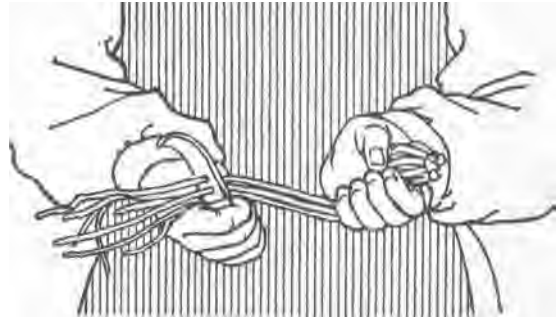


Une petite tranchée profonde de 0 m. 15 à 0 m. 20 est ouverte tous les mètres. Les Asperges y seront placées en quinconce et également distancées de 1 m. environ.

CULTURE. — Semis. — Le semis s'effectue de mars en juin en rayons distants de 0 m. 20. Enterrer la graine à 1 centimètre de profondeur, éclaircir les plants à 0 m. 10 sur la ligne en éliminant les plus faibles. Tenir la terre propre par des binages très superficiels pour ne pas endommager les racines qui sont peu enterrées. Maintenir la fraîcheur par des arrosages abondants mais peu nombreux, exécutés seulement quand le besoin s'en fait sentir. Dans ces conditions, le plant sera bon à mettre en place au printemps suivant. On trouve, du reste, facilement h cette époque, du plant dans le commerce, ce qui permet de gagner une année et d'éviter les aléas d'un semis.

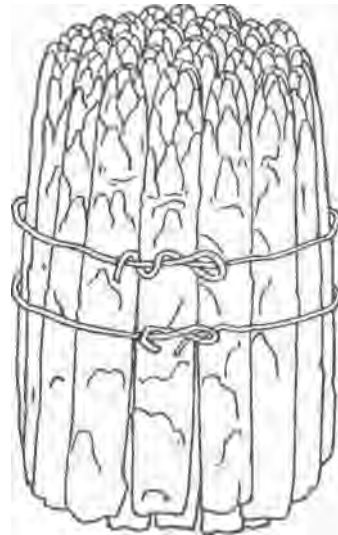
Préparation du terrain avant la plantation. — Dès l'automne qui précède la plantation, labourer le sot destiné à recevoir les Asperges à un simple fer de bêche, enfouissant en même temps la fumure de fond dont nous avons parlé plus haut. En mars, rayonnez la surface du terrain en observant les distances indiquées par la figure ci-dessus. Pour ce faire, tendre un cordeau à 0 m. 50 du bord de la planche, puis un deuxième parallèle, à 0 m. 40 du premier; puis, allant à reculons, ouvrir entre les deux cordeaux une petite tranchée profonde de 0 m. 15 à 0 m. 20 en rejetant alternativement la terre à droite et à gauche de façon à former un léger ados tout le long de la tranchée. Celle-ci creusée, enlever le

premier cordeau A.M. et le tendre à 0 m. 60 du deuxième B.M. soit en A.M'. Le deuxième cordeau est reporté à son tour à 0 m. 40 de A.M' soit en B.N'. Ouvrir la deuxième tranchée ainsi délimitée en rejetant toujours la terre sur les côtés et ainsi de suite. Après avoir ainsi préparé le terrain, marquer à l'aide de tuteurs, dans chaque tranchée, l'emplacement futur des griffes. Celles-ci devront être disposées en quinconces et séparées dans la tranchée par un intervalle de 1 mètre; à la place de chaque tuteur, creuser, au fond de la tranchée, un trou de 0 m. 10 à 0 m. 15 de profondeur.



Habill: ge des racines.

Plantation. — Dans chacun des trous ainsi creusés, faire une petite butte avec de la bonne terre de jardin. celle-ci devant à peine affleurer le niveau du fond de la tranchée. Habiller les griffes en ne leur laissant qu'une longueur de 0 m. 15 à 0 m. 20, puis poser chacune d'elles sur une butte, bien étalée auprès du tuteur qui restera en place pour indiquer l'emplacement des premiers plants. Comblez le trou avec de la bonne terre et tasser, puis recouvrez ensuite tout le fond de la tranchée avec de la terre riche ou du terreau sur une épaisseur de 5 à 8 centimètres.



Asperge d'Argenteuil hâtive.



Soins à donner après la plantation. — La plantation reste dans cet état pendant trois années. Le sol en est maintenu propre par des binages fréquents. Si l'été, le feuillage de l'Asperge devient trop abondant, il est nécessaire de le tuteurer. A l'automne, les tiges sont coupées ras terre et sont brûlées ainsi que les autres débris, ceci en vue de combattre les maladies et les animaux nuisibles.

Épandre au printemps la fumure d'entretien annuelle, organique ou minérale, et l'enfourer par un léger labour dans la tranchée. Labourer plus profondément les ados afin de pouvoir les utiliser par de petites cultures intercalaires telles que : Haricots nains et salades auxquels succéderont ail, oignon, échalote, etc.... C'est également au printemps que sont remplacés les pieds manquants.

Récolte. — Une plantation d'Asperges commence à produire dès le printemps de la troisième année. Il vous faudra alors effectuer chaque année, en vue de la récolte, quelques travaux que vous intercalerez entre ceux que nous avons examinés plus haut.

Le sol ayant été labouré en mars, butter en avril en amassant au-dessus de chaque griffe un monticule de 0 m. 25 à 0 m. 30 de haut. Ne pas commencer la cueillette, la première année, avant la fin avril-mai, en prenant soin également de ne cueillir que de 2 à 4 turions sur les pieds les plus forts, de façon à ne pas compromettre l'avenir de la plantation. Il existe pour la cueillette des couteaux spéciaux ; toutefois, il est préférable, pour éviter de blesser les griffes, de dégager les pousses d'Asperges, puis, les prenant à pleine main, de leur faire subir un mouvement de torsion qui les fait se détacher à leur base. La terre que l'on a déplacée est remise en place après cette cueillette.

En octobre, niveler les buttes qui avaient été faites au printemps, puis répandre le fumier comme il a été dit.

La récolte de la quatrième année, déjà un peu plus importante, peut durer un mois pour augmenter de 15 jours les cinquième et sixième années. Dès lors, en effet, on peut compter pouvoir récolter à plein pendant 2 mois chaque année. Une plantation d'Asperges bien conduite produit pendant 15 ans environ.

Culture forcée. — Elle permet d'obtenir des Asperges à partir de décembre. La plantation doit être assurée en terre très fumée, par planches de 1 m. 35 de large séparées par des sentiers de 0 m. 40 de façon à pouvoir les abriter par la suite avec des châssis. Les griffes sont disposées sur trois rames espacées de 0 m. 30 dans le sens de la longueur. Jusqu'à la troisième année, la plantation reçoit les

soins indiqués plus haut pour la culture ordinaire. Un mois avant l'époque à laquelle on désire récolter, placer des coffres sur les planches, les remplir avec la terre des sentiers que l'on a découpés, en l'émiettant convenablement, de façon à avoir 0 m. 30 de terre au-dessus des griffes. Mettre les châssis et garnir le tout de coffres, de réchauds faits de fumier neuf. Couvrir de paillasons, châssis et réchauds. Remanier ceux-ci tous les 8 jours, en remplaçant un tiers du fumier par du fumier neuf afin d'entretenir une chaleur d'environ 15° dans les coffres.

Après une vingtaine de jours, les premières pousses apparaissent. Retirer alors les paillasons pendant deux ou trois heures dans le milieu de la journée pour permettre aux extrémités de se colorer. La cueillette peut se poursuivre pendant trois semaines la première année et pendant cinq à six semaines les années suivantes. Aussitôt la récolte faite, retirer les paillasons et donner de l'air progressivement. Oter ensuite les châssis et les coffres et apporter dès lors à la plantation les soins d'entretien habituels.

Il ne faut forcer une culture d'Asperges que tous les deux ans, entre temps, la récolte se fera à l'air libre comme en culture ordinaire, elle ne devra pas toutefois, se prolonger au delà de deux à trois semaines.

Asperges vertes. — Les Asperges vertes forcées sont obtenues en mettant sur couche chaude de vieilles griffes que l'on enjauge côte à côte en les recouvrant légèrement de terre ou autre terre légère. La récolte peut commencer, lorsque la température de la couche se tient autour de 20°, une quinzaine de jours après la plantation. Elle se poursuit pendant cinq à six semaines si l'on a soin de bassiner. Les griffes sont ensuite bonnes à détruire.

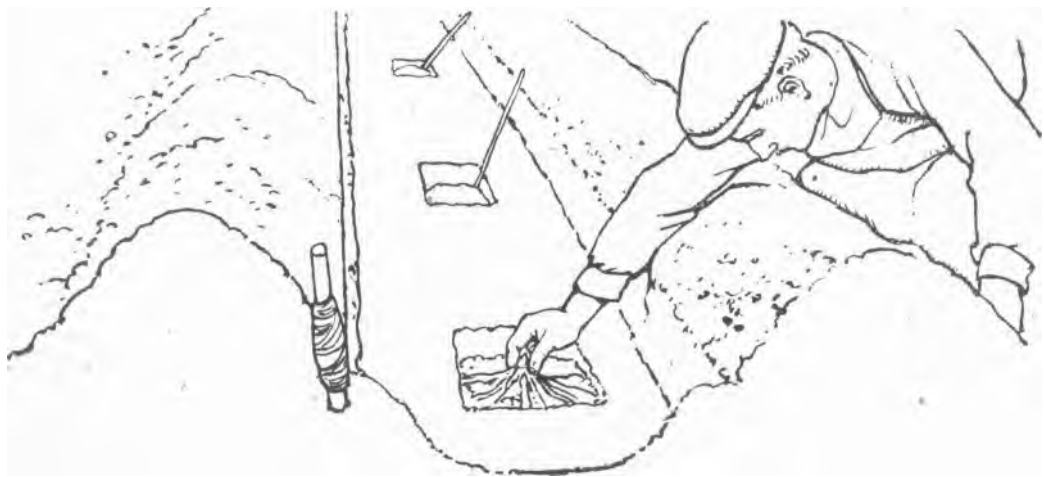
Variétés. — *A. d'Argenteuil hâtive*. — Variété d'élite, à juste titre appréciée. Très grosses pousses, à extrémité un peu pointue, et d'excellente saveur.

A. d'Argenteuil tardive. — Produit immédiatement après la variété précédente.

A. violette de Hollande. — Moins cultivée.

Maladies et animaux nuisibles. — Voir chapitre spécial.

Usage. — L'Asperge est toujours consommée cuite, préparée à la vinaigrette, en sauce blanche, etc.... Les Asperges vertes se préparent à la façon des petits pois ou en omelette.



Plantation des Asperges.

AUBERGINE

Solanum Melon gena. — Annuelle

Plante annuelle également connue sous le nom de **Mélongène**. Tige dressée de 0 m. 35 à 0 m. 50, portant des feuilles oblongues vert grisâtre. Les fleurs violettes naissent à l'aisselle des branches. Les fruits charnus, lisses, plus ou moins ovoïdes sont violets ou jaunes.

L'Aubergine, qui se plaît sous les climats chauds, est cultivée sans soins spéciaux en Provence ou dans la vallée de la Garonne, où elle est de consommation courante. Sous le climat de Paris, le semis devra être fait sous châssis.

Graines. — Rondes, légèrement réniformes, plates, jaunâtres. Le litre de grain pèse 500 grammes ; le gramme en contient 250. La durée germinative est de 6 à 7 ans. La levée s'effectue sur couche chaude en 6 à 8 jours.

Dose du semis — Rendement. — Il faut environ 3 grammes pour semer en pépinière 1 mètre carré. Cette quantité sera suffisante pour pouvoir conserver à l'éclaircissage ou au repiquage 100 jeunes plants dont chacun donnera de 5 à 10 fruits en moyenne.

Sol — Fumure. — Pour produire de bonnes récoltes, l'Aubergine réclame une terre de bonne qualité, fraîche et riche en matières organiques. Plantez sur vieille couche ou sur terrain fortement fumé au fumier l'année précédente. Compléter cette fumure au moment du labour en incorporant au sol : 4 kil. de superphosphate de chaux et 2 kil. de chlorure de potassium par are. Vous épandrez, par la suite, dans les débuts de la végétation 3 kil. de nitrate de soude, en plusieurs fois, dans les sillons que vous aurez tracés entre les plants dès leur mise en place définitive.

Culture. — 1. Sous le climat de Paris, semer en février-mars, sur couche chaude en lignes espacées de 10 cent. en tous sens. Mettre en place fin mai en repiquant les jeunes plants sur vieille couche ou en pleine terre à 0 m. 30 0 m. 40 de distance. Enfoncer le collet des plantes afin de favoriser l'émission de nouvelles racines. Paillez le sol et arrosez abondamment.

20 Dans le Midi, semer en février-mars sur couche chaude. Dès que le plant a 3 ou 4 feuilles, repiquer sous châssis froid et planter à demeure fin mai à 0 m. 50 de distance. Même taille que ci-dessus, si ce n'est qu'on pince plus long et qu'on maintient un plus grand nombre de rameaux fructifères.

Taille. — Supprimer les pousses secondaires qui partent du collet. Conserver seulement la tige principale. La pincer au-dessus de la deuxième inflorescence, ne laisser développer qu'un fruit à chaque étage de fleurs. Les branches secondaires qui se développent seront pincées au-dessus de la feuille poussant immédiatement après la deuxième fleur de chacune de ces nouvelles branches. Supprimer toutes les branches nu rejets. Tuteurer.

Récolte. — Cueillir les fruits avant leur maturité, lorsque vous jugerez leur grosseur convenable. Il s'écoule de 4 à 6 mois, suivant la précocité des variétés, entre le semis et la récolte des premiers fruits.

Variétés. — *A. violette très hâtive de Barbentane.* — De forme cylindrique, pointue. longue de 0 m. 20, violet noir vernissé, variété convenant pour le Nord de la France.

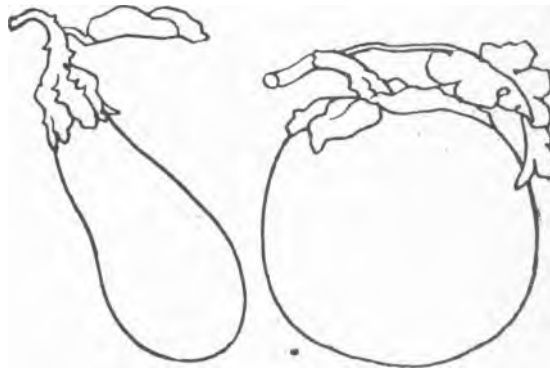
A. longue hâtive. — Allongée en massue, longue de 0 m. 17, violet foncé vernissé, variété très recommandable, convient au climat de Paris.

A. violette longue. — De forme allongée, à bout renflé, longue de 0 m. 20, violet pourpre, variété la plus recommandable pour le Midi.

A. violette ronde. — Piriforme aplatie, longue de 0 m. 20, violet pâle, convient pour cultures du Midi.

A. violette monstrueuse de New-York. — Ronde, longue de 0 m. 20, violet foncé, convient pour la culture du Midi.

L'Aubergine blanche (plante aux œufs) n'est pas comestible.



Aubergine violette longue.

Aubergine violette monstrueuse de New-York.

Maladies. — Voir chapitre spécial.

Usage. — On mange les fruits un peu avant leur maturité soit frits, soit farcis, après les avoir épluchés.

BASILIC

Ocimum Basilicum. — Annuel

Le Basilic, dont les feuilles très aromatiques s'emploient comme condiment, est une plante de port buissonnant dont la tige très rameuse atteint 0 m. 30 de haut. Feuilles vertes, ovales, petites fleurs blanches en grappes. Sous le climat de Paris le Basilic végète en pleine terre de mai à septembre, à chaude exposition.

Graines. — Petites, ovoïdes et noires. Le litre pèse 530 grammes ; 1 gramme contient environ 800 graines. La durée germinative est de 8 ans. La levée s'effectue en 6 à 8 jours.

Dose du semis. — Il faut 1 gramme de graines pour semer 1 mètre carré.

Culture. — 1° Semer sous le climat de Paris, en mars-avril, en pépinière, sur couche. Repiquer sur couche, en pépinière ou en pots. Planter en mai à bonne exposition, à 0 m. 25 de distance, ou cultiver en pots. Récolter de mai-juin à l'automne.

20 Sous le climat méridional, semer en avril-mai, en pleine terre, en pépinière, sur cote à bonne exposition. Planter en place en mai-juin.

Variétés. — *B. fin vert*, *B. fin vert nain compact* les plus parfumés. Les *Basilics grand vert*, *grand violet* ou *à feuille de laitue* ont les feuilles beaucoup plus larges.

Usage. — Plante aromatique employée comme condiment eu cuisine. Les variétés à feuilles fins sont également cultivées comme ornement.

BETTERAVE

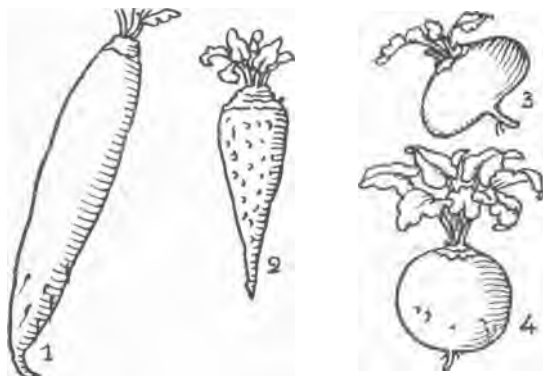
Beta vulgaris. — Bisannuelle

La Betterave a une racine charnue et très nourrissante. qui atteint tout son développement l'année même du semis. Assez résistante au froid et à la chaleur, elle ne vient bien toutefois que dans les terres *argilo-siliceuses*. Le terreau pur, en effet, provoque chez elle une trop grande poussée des feuilles, alors que les terres humides diminuent la qualité des racines.

Graines. — Réunies par deux ou trois en glomérules de la grosseur d'un pois que l'on sème ainsi sans les décortiquer. Le litre pèse 250 grammes. Il faut 50 graines pour faire 1 gramme. La durée germinative est de plus de 6 ans. La levée s'effectue en 6 à 8 jours.

Dose du semis — Rendement. — Il faut environ 50 grammes de semences pour semer un are en place. 300 grammes sont nécessaires pour semer en pépinière la même surface. La production moyenne d'un are se tient ordinairement autour de 250 kil.

Fumure. — Enfourir, au labour d'hiver, par are, 400 kil. de fumier bien décomposé, 4 kil. de scories de déphosphoration et 2 kil. de sulfate de potasse. En fin, au moment de l'éclaircissage, épandre en deux fois 2 kil. de nitrate de soude.



1. Betterave rouge noir longue des Vertus.
2. Betterave rouge Cra-paudine.
3. Betterave rouge noir plate d'Egypte.
4. Betterave rouge ronde Eclipse.

Culture. — Semer au printemps dès que les gelées ne sont plus à craindre. de fin mars à fin mai sous le climat de Paris, en place ou en pépinière.

Dans le premier cas, semer de préférence en lignes espacées de 0 m. 30 à 0 m. 40. Eclaircir d'abord à 0 m. 10, puis une deuxième fois à 0 m. 30 pour obtenir de grosses racines. Pour récolter de petites racines hâtives. 0 m. 30 d'écartement entre les lignes et 0 m. 20 entre les plants suffisent.

Le semis en pépinière s'emploie de préférence dans certaines régions, notamment dans celles où l'on doit élever les plants à l'abri du froid. Semer, dans ce cas, en lignes espacées de 0 m. 10 à raison de 3 grammes par mètre carré. Eclaircir à 3 cent. sur les lignes de façon à garder 200 plants par mètre carré qui vous permettront, par la suite, de planter 20 à 25 mètres carrés. Pour repiquer, arracher le plant lorsqu'il a atteint la grosseur d'un crayon et qu'il a 3 à 4 feuilles. couper l'extrémité de celles-ci pour diminuer l'évaporation de la plante, et habiller la racine. La planter à

l'aide d'un plantoir, en prenant soin de ne pas recourber l'extrémité du pivot et arroser pour favoriser la reprise. Pendant la période de végétation, maintenir le sol propre par des sarclages fréquents.

Récolte. — Récolter successivement de juillet à la fin de l'automne. Conserver les plus tardives pour la consommation d'hiver à l'abri des gelées, soit en cave, cellier ou silo après en avoir coupé le collet et l'extrémité des racines.

Variétés. — *B. rouge-noir longue des Vertus.* — Variété de grande production: racine volumineuse, s'élevant à moitié hors terre. Elle est recherchée pour la grande culture et l'approvisionnement des marchés.

B. rouge Cra-paudine. — Feuilles vertes, racine enterrée à peu près gorgée et chair rouge foncé, de toute première qualité, convient spécialement pour la culture privée.

B. rouge-noir plate d'Egypte. — Racine aplatie complètement hors du sol. Extrêmement hâtive, elle peut être consommée 3 mois après le semis. Elle se plaît particulièrement sous les climats méridionaux.

Autres variétés. — *B. rouge ronde précoce*, *B. rouge ronde Eclipse*, *B. rouge foncé demi-longue à feuillage noir*.

Maladies et insectes nuisibles. — Voir chapitre spécial.

Usage. — Les Betteraves potagères se consomment cuites à l'eau ou à l'étouffée. le plus souvent mélangées à la salade de mâche.

CARDON

Cynara cardunculus. Vivace

Le Cardon est une plante très voisine de l'Artichaut. Ses feuilles, plus ou moins épineuses, sont toutefois plus grandes, ses côtes plus charnues : ce sont ces dernières qui forment le produit comestible. Exigeant un sol profond et substantiel, le Cardon ne peut végéter sous le climat de Paris avant mai, car il craint les gelées. Il est à noter que la culture des variétés inermes, plus recherchées aujourd'hui, est à préférer à celle des autres variétés, car leurs feuilles sont dépourvues d'aiguillons.

Graines. — Grosses, ovoïdes, gris moucheté de brun se rapprochant de celles de l'Artichaut. Le litre de graines pèse 630 grammes. Il y a 25 graines par gramme. La durée germinative est d'environ 6 ans. La levée s'effectue en 8 à 10 jours.

Dose du semis. — Pour un semis en place, le raison de 3 graines par poquets qui donneront 90 à 100 pieds à l'are, 12 à 15 grammes de semence sont nécessaires. Pour un semis sur couche en godets ou en terreau. 5 à 6 grammes suffisent pour obtenir le nombre de pieds nécessaire.

Fumure. — Comme il est dit plus haut, le Cardon est une plante vigoureuse qui demande beaucoup de nourriture pour donner de beaux produits. Avant de la planter, épandez donc par are : 300 kil. de fumier de ferme. 0 kil. 500 de chlorure de potassium, 2 kil. de nitrate de soude. 3 kil. de superphosphate de chaux. A partir d'août jusqu'au moment de l'étiolage, arrosez avec du purin fortement étendus d'eau ou avec de l'eau dans laquelle vous aurez fait dissoudre 2 grammes de nitrate de soude par litre.

Culture. — 1a Semer en avril, 4 à 5 graines par godets de 10 cent. placés sur couche. Ne conserver par la suite qu'un seul pied par godet. Planter en pleine terre à fin mai à 1 mètre de distance en tous sens.



2° **Semer** en mai, en pleine terre, directement en place, dans une terre bien en état ou auront été préparés des poquets remplis de terreau et distants de 1 mètre en tous sens. Disposer 4 à 5 graines par poquet pour ne conserver par la suite que le plant le plus fort. Au cours de l'été, pailler à l'entour de chaque pied, arroser copieusement, si possible à l'engrais liquide, surtout à partir d'août, époque de la formation du Cardon. Comme celui-ci n'atteint qu'assez tard son entier développement, il y a intérêt à occuper auparavant les interlignes avec des cultures intercalaires.

Blanchiment. — Lorsque les plantes sont assez développées, 3 semaines environ avant la récolte, soit depuis fin septembre, relever les feuilles et lier l'ensemble de la plante comme un fagot en supprimant toutefois les parties endommagées ou mauvaises. Butter jusqu'à 0 m. 30 de haut. Entourer la plante presque jusqu'à son sommet avec de la paille ou de gros chiffons, ne préparant ainsi qu'au fur et à mesure les plantes nécessaires à la consommation. Il faut compter près d'un mois pour que les plantes soient complètement blanchies. En octobre, lier les plantes restantes comme il a été dit ci-dessus, les arracher avec leur motte, les mettre en jauge à la cave ou au cellier. Comblent les vides entre les mottes avec de la terre. Vous les ferez blanchir comme il a été dit plus haut, suivant vos besoins.

Variétés. — *C. plein inerne.* — Sensible à la sécheresse et à la fumure, variété à feuillage grisâtre, à peu près dépourvue d'épines atteignant 1 m. 20 de haut. Côtes très larges.

C. blanc amélioré. — Sans épines, larges côtes blanchissant facilement.

C. de Tours. — Variété recherchée en Touraine et dans la région de Paris pour les côtes très épaisses et très charnues. Offre l'inconvénient toutefois d'être très épineux.

Maladies. — Voir chapitre spécial, à l'Artichaut.

Usage. — Les côtes blanchies des feuilles centrales, ainsi que la racine principale se consomment cuites accommodées à la sauce blanche ou de toute autre manière,



Cardon plein inerne.

CAROTTE

Daucus Carota. — Bisannuelle

La Carotte serait complètement rustique au froid si le développement de sa racine par la culture, augmentant sa richesse en eau, n'en avait diminué la résistance. Elle produit la première année sa partie comestible et fleurit la seconde. Elle vient bien en tous terrains meubles assez profonds, fumés à l'automne précédant le semis.

Graines. — Petites, brun verdâtre ou grises, d'une odeur aromatique particulière, elles sont légèrement convexes d'un côté, aplaties de l'autre, cannelées et garnies sur deux côtés d'aiguillons recourbés ou o barbes o. Munies de celles-ci les graines pèsent au litre 250 grammes dont chacun renferme 900 graines environ. Persillées, c'est-à-dire débarrassées de leurs barbes par le battage, elles pèsent 360 grammes au litre. Le gramme, dans ce cas, en contient environ 700. Les graines dont la durée germinative est de 4 ans au moins, donnent au semis les meilleurs résultats deux ans après leur récolte.

La levée s'effectue dans un délai de 8 à 20 jours, suivant les conditions dans lesquelles est fait le semis.

Dose du semis — Rendement. — Il faut 40 grammes de graines pour semer un are en lignes ou 50 grammes pour les semer à la volée. Les Carottes hâtives peuvent donner sur cet espace un rendement de 100 à 150 kil., les demi-longues 300 kil., et les longues tardives, 450 à 500 kil.

Fumure. — Enfouir à l'automne 200 kil. de fumier de ferme bien décomposé, par are, auquel sont ajoutés 3 à 4 kil. de super-

phosphate de chaux et 2 kil. de chlorure de potassium. Au printemps, après l'éclaircissage, épandre par are 1 kil. 500 de nitrate de soude par temps de pluie pour éviter les brûlures ; par temps sec un arrosage devra suivre le semis de nitrate.

CULTURE : 10 **Culture forcée :** De novembre à fin février semer à la volée sous châssis, sur couche donnant 15 à 20°. Enterrer les graines en hersant légèrement avec un rateau. Plomber avec une planchette ou une batte. Mettre les châssis et couvrir de paillasons la nuit et les jours de forte gelée. **Eclaircir** à 6 cent. et sarcler à la main. Donner un peu d'air par température douce et le plus de lumière possible. Arroser le matin si le besoin s'en fait sentir, mais jamais dans la soirée. Terreauter après chaque éclaircissage afin de boucher les trous et d'éviter le déchaussement. Si, au cours de la végétation, la température du châssis semblait devoir descendre au-dessous de 15°, enlever les réchauds et les remplacer par de nouveaux faits avec du fumier frais. Dans ces conditions, la récolte a lieu deux mois et demi après le semis apportant un rendement de 300 racines environ par châssis.

Variétés. — *C. à forcer parisienne.* — La plus précoce et la plus courte de toutes les variétés, se formant en 8 semaines, racine aplatie, collet très fin, feuillage réduit.

C. rouge très courte à châssis. — Cette variété a la racine ronde, presque sphérique, se formant en deux mois et demi. Peut être employée également avec succès pour la culture de printemps en pleine terre.



Afin d'obtenir un plein rapport du châssis, ajouter au semis de Carotte quelques graines de *Radis à forcer* qui seront récoltés le premier mois de leur végétation. Repiquer également dans le châssis une vingtaine de pieds de Laitue telles que *L. Crepe*, *L. à forcer de Milly*, *L. Reine de Mai*, qui seront cueillies à demi-formées afin de laisser la place aux Carottes.

20 Culture de Printemps en pleine terre. — Semer fin février-mars, sur coteau bien exposée, et convenablement terreautée, en lignes espacées de 0 m. 20. **Etendre** la nuit des paillonnages afin de protéger la plantation du froid. **Eclaircir** à 5 cent. Récolte en juin-juillet.

Variétés.— *C. rouge courte améliorée à forcer*.— Extrêmement appréciée des maraichers, productive, racine lisse à chair très rouge, transparente et sans coeur, peut également être cultivée sous châssis en culture forcée.

C. rouge courte hâtive de Hollande. — Plus allongée que la Carotte *Bellot*, convient bien pour les semis hâtifs en pleine terre.

C. rouge demi-longue d'Amsterdam. — La plus précoce des Carottes *demi-longues*, à racine dépourvue de coeur, cylindrique, la plus goûtée parmi les variétés de primeur.

C. rouge demi-longue de Vertou.— Possède les qualités de la *C. rouge demi-longue d'Amsterdam*. Elle s'en distingue par une couleur plus vive et sa forme plus lisse.

Comme précédemment, on sème des Radis hâtifs en même temps que la Carotte et on **contreplante** de Laitues et Romaines semées en octobre.

3° Culture en pleine saison. — Semer de fin mars à fin mai toutes les variétés de préférence les plus productives en lignes distantes de 0 m. 25. Plomber le semis. **Eclaircir** une pro-

mière fois le plant à 2-3 cent., puis une deuxième fois à 8.10 cent. sur les lignes. Entretenir le terrain propre et frais par des binages. Récolte quatre mois après le semis.

Variétés. — *C. rouge demi-longue de la Halle*. — Plus précoce et plus allongée que la variété suivante, feuillage peu développé. Belle variété d'amateur, de qualité parfaite et dont la culture s'étend rapidement.

C. rouge demi-longue Nantaise sans coeur. — Racine cylindrique très lisse, chair très rouge de saveur très fine, de bonne conservation et remarquable par l'ensemble de ses qualités. Elle demande particulièrement, pour bien réussir, un sol riche et bien ameubli, des arrosages fréquents.

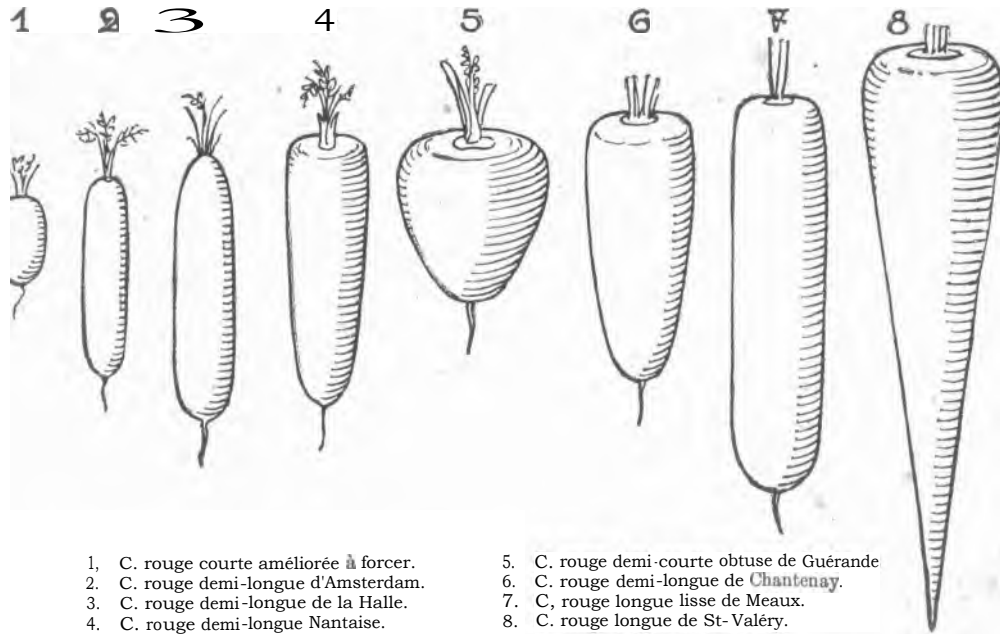
C. rouge demi-courte obtuse de Guérande. — Se formant très rapidement cette variété est quelquefois utilisée en culture hâtive de printemps. Racine arrondie atteignant 0 m. 10 de diamètre, très épaulée, de feuillage léger.

C. rouge demi-longue de Chantenay. — De gros rendement, racine volumineuse, à coeur apparent mais néanmoins de très bonne qualité.

C. rouge longue lisse de Meaux. — Variété tardive d'excellente conservation, très cultivée pour l'approvisionnement des marchés en hiver. Racine volumineuse, cylindrique, pétioles violacés.

C. rouge longue de Saint-Valéry. — Tardive. racine **pointue** à large collet, chair douce et épaisse. Rendement élevé, de bonne conservation également pour la provision d'hiver.

Ce sont les mêmes variétés qui sont employées en culture de plein champ. Semées de mars à juin-en terre **fraîche** et très ameublie, elles apportent à la récolte, 5 mois après le semis, un rendement de 15 à 30.000 kil. de racines.



1. *C. rouge courte améliorée à forcer.*
2. *C. rouge demi-longue d'Amsterdam.*
3. *C. rouge demi-longue de la Halle.*
4. *C. rouge demi-longue Nantaise.*
5. *C. rouge demi-courte obtuse de Guérande.*
6. *C. rouge demi-longue de Chantenay.*
7. *C. rouge longue lisse de Meaux.*
8. *C. rouge longue de St-Valéry.*

Schéma des formes des principales variétés de Carottes.

40 Pour la provision d'hiver. — Semer de préférence de mai à juillet. Entretenir le sol propre et frais. Dès les premiers froids arracher les racines à la pioche, couper le collet entièrement en entamant même légèrement l'épaule de façon à supprimer tous ses bourgeons, supprimant également les racines secondaires et la pointe du pivot, puis laisser la récolte se ressuyer à l'air sec pendant 1 à 2 jours. Les Carottes seront conservées en jauge, en cave, ou en silo comme nous l'avons vu au chapitre III de la première partie.

Variétés. — Seront à préférer pour la provision d'hiver les *C. rouge demi-longue Nantaise*, *rouge demi-longue de la Halle*, *rouge longue lisse de Meaux*, *rouge longue de Saint-Valéry*.

5° Pour consommer de mars à juin. — Semer des variétés hâtives, en place de fin juillet à septembre. **Eclaircir** tenir le sol propre et frais: En novembre, couper les feuilles et laisser en terre les racines en les recouvrant de feuilles sèches afin de les protéger du froid.

Variétés. — *C. rouge courte hâtive de Hollande*. — A semer fin juillet.

C. rouge demi-longue Nantaise. — A semer en août.

Maladies et animaux nuisibles. — Voir chapitre spécial.

Usage. — Les Carottes se consomment cuites, soit seules, sautées au beurre ou en sauce, soit accompagnant un plat de viande. La graine entre d'autre part dans la fabrication de certaines liqueurs de table.

CARVI

Caran? Carvi. — Bisannuel

Le Carvi se rencontre fréquemment dans les prairies où il pousse spontanément. Feuilles nombreuses et découpées, d'une longueur de 0 m. 20 environ, naissant au collet d'une racine longue jaunâtre à chair blanche. Petites fleurs blanches groupées en ombelles au sommet de tiges atteignant 0 m. 30 à 0 m. 60:

Graines. — Oblongues, sillonnées, un peu recourbées, fortement odorantes. Le litre pèse 420 grammes et 1 gramme contient 300 graines. La durée germinative est de trois ans; la levée s'effectue en une dizaine de jours.

Dose du semis - Rendement. — Semer à la dose de 100 gr. à l'are pour obtenir un rendement de 10 à 15 kil. de graines.

Culture. — Semer de mars à fin septembre en terre fraîche et ensoleillée en lignes espacées de 0 m. 40. **Eclaircir** sur la ligne à 0 m. 25 lorsque le plant atteint une hauteur de 8 à 10 cent. Entretenir le terrain propre et frais par des binages. La floraison a lieu l'année suivant le semis, en mai, la récolte des graines en juillet.

Usage. — Dans certains pays on mange les jeunes pousses, les feuilles, les racines, accomodées comme celles du Panais. Mais ce sont surtout les graines qui sont utilisées comme condiment en pâtisserie et dans la confection de certaines liqueurs.

CÉLÉRI

Apium graveolens. — Bisannuel

Le Céleri se plaît dans les lieux humides, sous les climats doux. La Culture en développant dans cette plante soit le pétiole des feuilles, soit la racine, en a fait deux plantes distinctes autant par leur emploi que par les soins de culture, qu'elles demandent. Nous allons donc étudier séparément les Céleris à côtes et les Céleris raves.

CÉLERIS A COTES

Comme le nom l'indique, c'est le pétiole des feuilles ou côtes qui fut développé par la culture. Cueillies l'année même du semis, celles-ci sont consommées crues ou cuites après étiolement.

Graines. — Petites, triangulaires, marquées de 5 arêtes et très aromatiques, d'une durée germinative de 8 ans. Le litre de graines pèse 480 grammes, dont chacun contient 2.500 graines. La levée s'effectue sous châssis en une vingtaine de jours. En pleine terre il faut compter trois semaines si l'on a soin toutefois de ne pas trop enterrer la graine lors du semis et d'entretenir le sol frais par des binages fréquents.

Dose du semis. •Rende tuent. — Le Céleri se sème en lignes ou à la volée à raison de 1 gramme par mètre carré. On peut compter sur un rendement de 800 à 1000 pieds par are à la récolte.

Culture. — 1° Semer de février à avril sous châssis, sur couche chaude en pépinière. Enterrer légèrement la graine avec le rateau, plomber légèrement et arroser. Entretenir par la suite la fraîcheur par des bassinages. Repiquer sur couche en pépinière à 8 cm.



Céleri doré Barbier.

de distance. Planter d'avril à juin, sur vieille couche de préférence ou en pleine terre à chaude exposition. Pailler et, arroser au besoin. Mouiller abondamment en été pour éviter la montée à fleurs. A partir d'août, supprimer les rejets autour des touffes, lier les tiges. Ramener la terre en butte autour de chaque pied jusqu'à la moitié de la plante, puis jusqu'aux feuilles. Récolte en août-septembre.

Ce semis est le moins important. Il n'est pas destiné à obtenir des produits de conservation, mais des plantes à consommer de bonne heure.

Variétés. Il y a lieu de préférer ici les variétés hâtives, blondes qui blanchissent facilement. Sans doute redoutent-elles le froid et l'humidité à l'arrière saison, mais ce défaut est ici sans importance, puisque la récolte est faite avant l'automne. Parmi celles-ci choisissez.

C. plein blanc doré. — Variété vigoureuse à feuillage compact, demi-court, vert, blond, côtes pleines blanc ivoire, ne nécessitant aucun blanchiment pour acquérir toutes leurs qualités.

C. plein blanc premier. — Variété de port trapu ne dragonnant pas, résistante aux maladies.

C. doré Barbier. — Feuillage vert doré, côtes charnues très blanches, très résistant aux maladies. Très recommandé.

20 Semer en pépinière d'avril à juin en pleine terre, à chaude exposition, sur cote de préférence. **Eclaircir.** Planter au plantoir en juin-juillet à 0 m. 30 en tous sens, après avoir rogné les plus grandes feuilles et en enterrant un peu le collet. Pailler et arroser. Entretenir par la suite le terrain frais par des arrosages lorsque le besoin s'en fait sentir. Dès octobre les plantes sont protégées du froid avec de la paille. En novembre, elles sont rentrées à l'abri, en cave ou cellier. Celles dont le semis aurait été tardif, effectué en juin par exemple, peuvent être arrachées avec leur motte, puis placées sous châssis. Récolte à partir d'octobre après blanchiment des côtes.

Variétés. — Choisissez parmi les variétés à conservation facile et d'autre part résistantes à l'humidité de l'automne et aux premiers froids :

C. plein blanc court du Plessis. — Port très trapu; côtes très larges et très pleines, érigées.

C. plein blanc de Paris. — Variété très recommandée, vigoureuse, rustique et résistante aux intempéries de l'automne; feuilles vert foncé dont les côtes blanchissent facilement.

Maladies. — Voir chapitre spécial.

Usage. — Les côtes de Céleri sont consommées crues en salade, ou cuites accompagnant un rôti par exemple. On emploie également le Céleri ou les graines pour assaisonner les potages.

CÉLERI-RAVE

La culture améliorée dans le Céleri-rave, de même origine que le Céleri à côtes, la racine déjà quelque peu charnue dans le type sauvage, la rendant plus volumineuse et comestible. Les feuilles, par contre, sont restées âcres et les pétioles creux.

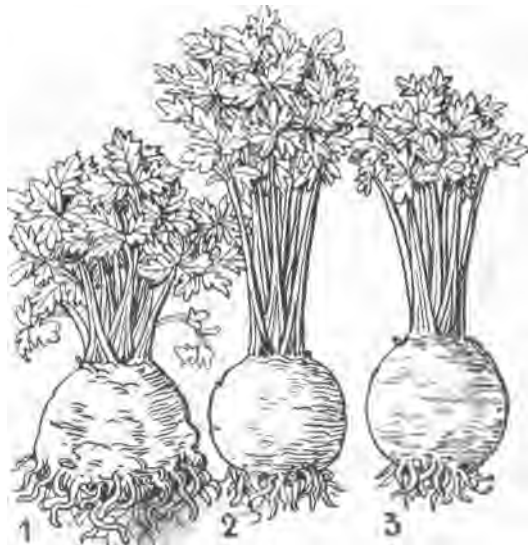
Graines. — Mêmes caractères que celles du Céleri à côtes.

Dose du semis. - Rendement. — On sème en pépinière, à la volée ou en lignes espacées de 0 m. 10, à raison d'un gramme par mètre carré, pour récolter environ 400 pieds par are d'un poids moyen de 700 à 800 grammes.

Culture. — Le Céleri-rave se cultive comme le Céleri à côtes. Semer sur cote en pépinière dès la première quinzaine de mai, repiquer en terre riche à deux reprises en supprimant l'extrémité

du pivot de façon à supprimer le chevelu. Planter on place à 35 sur 40 cm. Maintenir le sol propre et frais par des sarclages et binages. Pailler par temps chaud et arroser abondamment surtout en juillet. En septembre-octobre arracher au fur et à mesure les feuilles qui jaunissent, de façon à aider le développement de la racine.

Quoique, d'une façon générale, les Céleris-raves soient plus résistants au froid que les Céleris à côtes, il faut néanmoins les arracher avant les gelées. Après en avoir coupé les feuilles et les racines, ils sont rentrés en cave ou en silo.



1. Céleri-rave de Paris amélioré.
2. Céleri-rave géant de Prague.
3. Céleri-rave très gros de Gennevilliers.

Variétés. — *C. rave très gros de Gennevilliers.* Feuillage érigé, racine volumineuse et très lisse.

C. rave de Paris amélioré. — Feuillage vert foncé luisant, assez haut, pomme régulière et peu racineuse atteignant un volume considérable en culture maraîchère. Rustique et d'une conservation hivernale très prolongée.

C. rave géant de Prague. — Variété hâtive, grand feuillage découpé; racine globuleuse lisse.

Maladies et ennemis. — Voir chapitre spécial.

Usage. — Le Céleri rave se consomme cru coupé en tranches minces, en salade, soit seul, soit associé à de la Mâche ou de la Betterave potagère. Cuit, c'est un excellent légume.

CERFEUIL

Anthriscus Cerefolium. — Annuel

Plante annuelle se plaisant en toutes terres fraîches. Feuilles découpées plus ou moins frisées, aromatiques et condimentaires. Tiges florales de 0 m. 50 de haut, apparaissant inévitablement en été.



GRAINES D'ÉLITE CLAUSE



Graines. — Noires, longues, pointues, marquées d'un sillon longitudinal, au nombre de 450 dans un gramme et pesant 380 grammes par litre; la durée germinative est de deux ou trois ans; la levée s'effectue en 6 jours.

Dose du semis. — Il faut 5 grammes pour ensemencher un mètre carré sur lequel on pourra récolter 3 kil. de feuilles environ.

Fumure. — Peu exigeant pour la fumure, le Cerfeuil se développe cependant mieux dans le terreau ou en terre fumée au fumier.

Culture. — 1. Semer à la volée ou en lignes espacées de 0 m. 20, de fin mars à octobre, à exposition chaude au printemps, et fraîche en été. Arroser fréquemment. Commencer à cueillir les feuilles après 25 à 30 jours de culture lorsqu'elles ont atteint environ 0 m. 10. Répéter le semis tous les 15 jours, par petites quantités, afin de s'assurer une production continue.

2° Semer de novembre à février sur couche et sous châssis. Arroser et sarcler, après autant que possible par temps doux. Récolte à partir de décembre.

Variétés. — *C. commun.* — Feuillage léger, très découpé, vert blond, le plus cultivé.

C. frisé. — Feuillage frisé, de même saveur mais moins rustique. Cultiver mieux pour les garnitures.

Usage. — Les feuilles s'emploient comme condiment dans les salades, potages, omelettes, etc.

CERFEUIL TUBÉREUX

Chocrophyllum bulbosum. Bisannuel

Plante bisannuelle aux feuilles velues très divisées assez semblables à celles de la Carotte courte; racine

cylindrique charnue et grisâtre, comestible l'année même du semis. La floraison a lieu la deuxième année. Le Cerfeuil tubéreux se plait en terre fraîche, sous les climats tempérés.

Graines. — Longues, pointues, légèrement concaves, brun clair d'un côté, blanchâtre du côté opposé et marquées de 3 sillons. Le litre de graines pèse 540 grammes, dont chacun contient 450 graines. La durée germinative est d'un an. Les graines semées ou stratifiées à l'automne ne lèvent qu'au printemps suivant.

Dose du semis. - Production.— Il faut 20 à 30 grammes pour ensemencher une surface de dix mètres carrés et récolter trois kilos de racines.

Culture. — 1° Semer en octobre sur terre fumée ancienne, à la volée ou en lignes espacées de 0 m. 20. Recouvrir très peu la graine et plomber le terrain. **Contreplanter** de laitues d'hiver pour occuper le sol pendant l'hiver. La levée a lieu en février; les plants peuvent alors apparaître très nombreux pour disparaître rapidement si le temps est trop humide ou trop froid. C'est pour éviter cet aléa qu'il est bien préférable de semer en mars, comme il est indiqué ci-après, les graines stratifiées en octobre, graines qu'il est possible de se procurer dans le commerce.

2° Semer en février-mars en lignes espacées de 0 m. 20, les graines stratifiées en recouvrant légèrement, plomber. La levée se fait immédiatement. **Eclaircir** à 8 cm. Tenir le sol propre **et frais**. Arroser plus fréquemment pendant les périodes de sécheresse. Récolter en juillet lorsque les feuilles jaunissent. Les racines arrachées sont débarrassées de leurs feuilles et rentrées en cave une fois bien ressayées; elles seront conservées en tas.

Usage.—Il est préférable de ne consommer le Cerfeuil tubéreux que quelque temps après l'arrachage car sa chair est alors plus délicate et plus sucrée. On le prépare sauté ou à la sauce à la façon des pommes de terre ou des carottes.

CHAMPIGNON CULTIVÉ

Il y a lieu de distinguer, dans l'étude du Champignon cultivé, la partie souterraine ou Mycelium et la partie aérienne comestible. Le Mycelium, appelé communément blanc de champignon est constitué par une masse de filaments blanchâtres, enchevêtrés, qui **englobent peu à peu** les particules du fumier dans lequel ils végètent. C'est la partie essentielle et vraiment active de la plante, qui conserve indéfiniment sa vitalité, même à l'état sec, pour reprendre son développement dès que les conditions extérieures deviennent à nouveau favorables.

La partie aérienne, désignée généralement sous le nom de champignon et prise habituellement pour l'ensemble de la plante, n'est autre que l'appareil de reproduction. Issue du mycelium au moment de la fructification, elle est formée le plus souvent d'un pied supportant un chapeau ouvert en parapluie. Sous celui-ci se trouvent des lamelles rayonnantes sur lesquelles sont fixés les spores, équivalant ici aux graines des autres végétaux.

Multiplication. — Le Champignon se **multiplie** naturellement par les spores qui se détachent du chapeau et qui, placés dans un milieu favorable, donnent naissance aux filaments de **mycelium**

ou blanc vierge. Dans la pratique vous n'aurez jamais à produire vous-même par semis le mycelium dont vous pouvez avoir besoin. Vous pouvez en effet vous le procurer chez un fournisseur sérieux, car de sa qualité dépend la réussite de votre culture.

Comptez qu'il faut 1 kg. de blanc pour ensemencher 5 mq et récolter environ 15 kgs de Champignons.



Champignon de couche.
IGARIC CHAMPÊTRE

Variétés. — Bien que vous puissiez cultiver sur couche ou en cave plusieurs espèces de champignons comestibles, ne vous attachez qu'à une seule: l'*Agaricus champêtre* — *Agaricus campestris* — connue également sous les noms de Champignon rose, Champignon de rosée, Champignon des prés, et qui croît spontanément dans les prés ou prairies.

Le chapeau est blanc ou blanc jaunâtre, lisse et régulier. Ses lamelles rayonnantes et très minces passent du rose clair au brun; cette dernière couleur trop accentuée indique que le champignon est déjà trop avancé pour être consommé sans crainte d'empoisonnement.



Préparation du fumier

Culture. — Choix du local. celui-ci doit être bien aéré, à l'abri de violents courants d'air, et d'une température constante se tenant entre 15 et 29°. Les caves et les carrières sont particulièrement utilisées, parce qu'elles répondent très bien à ces conditions. Le Champignon peut, le cas échéant, être cultivé au besoin en plein air sous un hangar ou un abri quelconque. Le mode de culture reste toujours le même : dans ce cas cependant les meules devront être recouvertes d'une chemise de fumier pailleux qui les protégera de la trop grande chaleur. A chaque opération de lardage, gobetage, etc., cette chemise épaisse de 5 à 8 cm. sera retirée puis replacée une fois le travail fini.

Choix et préparation du fumier. — Comme il a été dit plus haut, le Champignon trouve sa nourriture essentielle dans le fumier. Il faut donc que l'amateur apporte tout son soin à choisir celui-ci et à le préparer en vue de la confection des meules.

Le meilleur fumier est celui des gros chevaux de trait qui reçoivent une forte alimentation en avoine. Il est en effet très riche en crottin sans être trop chargé d'ammoniaque. Le fumier de ferme, c'est-à-dire le fumier mixte de chevaux et de vaches, convient pas parce qu'il est trop froid et souvent aussi trop fermenté.

Quelle que soit la quantité de fumier qu'on veuille préparer pour les meules, elle ne saurait être inférieure à un mètre cube pour obtenir une mise en état bien régulière. Cette quantité suffit habituellement pour dresser une meule de 4 mètres de long.

Le fumier est transporté dans un endroit aéré pour être mis en un tas rectangulaire d'une hauteur de 1 m. à 1 m. 50. Montez celui-ci par couches successives, trois ordinairement, en secouant le fumier afin de rompre les galettes qui se seraient précédemment formées par agglomération de la paille. Mélangez les parties humides avec les parties sèches, celles qui sont riches en crottin avec celles qui le sont moins, de façon à obtenir une masse bien homogène. Enlevez tous les débris et matières étrangères autres que la paille et le crottin. Battez chaque lit avec le dos de la fourche puis une fois élevé, Ovulez le tas avec les pieds, surtout sur les bords. Mouillez-le copieusement et peignez-le avec une fourche.

Le fumier est alors abandonné à la fermentation pendant une huitaine de jours, jusqu'à ce qu'une moisissure blanche se montre à la surface. Il faut alors démolir le tas et le reconstruire exactement dans les mêmes conditions que la première fois, c'est-à-dire en ayant soin d'établir une masse de consistance semblable en toutes les parties, en faisant, d'autre part, repasser sur les bords tout ce qui était au milieu du tas et réciproquement. Quelques jours plus tard la fermentation se rétablit et après 9 à 10 jours, la température est telle qu'il faut remanier ce deuxième tas et rétablir un troisième plancher. Celui-ci fermente à nouveau.

Généralement le fumier est bon à être employé quand il a subi cette troisième fermentation pendant 6 à 8 jours. Il doit alors ne plus avoir d'odeur ammoniacale trop prononcée; celle-ci doit au contraire se rapprocher beaucoup de celle du Champignon. La paille doit être d'aspect grasseux, couleur brun foncé, avec des parcelles blanches; elle se présente brisée en brins fragiles. Lorsque le fumier est ainsi mis au point, il doit être employé immédiatement.

Confection des meules. — Presque toujours les meules sont montées en dos d'âne, ou bien en accot, appuyées à un mur, avec une seule pente. On leur donne 0 m. 50 de largeur à la base et autant de hauteur, séparant chacune d'elles d'une allée large de 0 m. 25 au moins. Ces dimensions généralement employées peuvent être réduites si le local utilisé est trop petit ou insuffisamment aéré.

Pour monter les meules, prenez le fumier préalablement mis en chaînes et secouez-le de façon qu'il s'émiette le plus possible. Disposez-le en couches successives, de biais, dans la forme des meules, afin que les pailles ne soient pas réunies en bouchon en prenant soin d'autre part de ne pas laisser de vides entre les couches de fumier.



Confection des meules

Faites ces opérations soit avec une fourche, soit avec les mains. Les champignonnistes professionnels préfèrent ce dernier moyen. Au fur et à mesure qu'il est en place, serrez le fumier le plus fortement possible avec les mains et avec les genoux, puis peignez-le à la main. Conservez les meules ainsi préparées pendant quelques jours. Si la température monte au-dessus de 300, pratiquez des trous de sonde avec un bâton, de part et d'autre dans les meules pour faire échapper la chaleur.

Lardage. — Lorsque la température se maintient autour de 20 à 250, le moment est propice pour larder la meule, c'est-à-dire pour introduire sur deux lignes horizontales, à 0 m. 30 d'intervalle, des fragments de blanc ou « mises », longues de 7 cm., larges de 5 et épaisses de 3 cm. et prélevées sur les galettes. Il est bon de les placer préalablement 6 à 8 jours avant le lardage à la température humide et chaude d'une couche de façon à leur rendre leur activité.





Champ de Carottes en fleurs - Culture pour graines

Les bonnes variétés de carottes

1. Carotte rouge demi-longue Nantaise.
2. Carotte rouge courte améliorée à forcer.
3. Carotte rouge très courte à châssis grelot.
4. Carotte rouge demi-longue d'Amsterdam.
5. Carotte rouge demi-longue de la Halle.



21

pancalière

Epinard

Pour larder, enfoncez une main dans le fumier et introduisez de l'autre main, la mise dans le sens de la largeur, à 4 ou 5 cm. de profondeur. Recouvrez-la en ramenant le fumier sur le blanc par 000 forte pression de la main.



Larda go

Vérification de la reprise. — Dix jours environ après le **lardage**, il y a lieu de vérifier si les galettes ont bien repris leur activité et donné naissance aux filaments blancs **mycéliens** qui doivent commencer à se répandre dans le fumier. Celles d'entre elles qui ne présenteraient pas cet aspect, devraient être immédiatement remplacées. Après une nouvelle attente de 8 jours, la surface de la meule commence à se recouvrir de blanc, c'est le moment de supprimer toutes les mises de blanc de semence qui, dès lors, ne servent plus à rien et qui, par contre, pourraient, à la longue, pourrir complètement et devenir nuisibles. Après cette opération, tassez la meule délicatement afin de faire disparaître les vides ; puis peignez-la et lissez-la à la main de façon à rendre la surface aussi uniforme que possible, et procédez au **gobetage**.

Gobetage. — C'est une opération qui consiste à recouvrir entièrement la surface de la meule d'une couche fine et uniforme de terre légère, sableuse et salpêtrée sur une épaisseur de 1 à 2 cm. La meilleure terre à employer se compose de terre calcaire et de terre sableuse mélangées par moitié ou de **plstras** pulvérisés mélangés dans la même proportion à une terre de jardin à défaut de sable.

Les professionnels procèdent au **gobetage** à l'aide d'une pelle en

bois avec laquelle ils font adhérer la terre à la surface de la meule. Commencez l'opération par la base des meules en évitant que la terre trop battue passe au mortier qui se durcirait par la suite et formerait une croûte.

Entretien après le **gobetage.** — **Maintenez** la meule en bon état d'humidité, sans excès, mouillant avec un arrosoir à pomme très fine, lorsque la surface est devenue tout à fait sèche. Vous pourrez avec profit faire dissoudre dans l'eau d'arrosage 1 gramme de salpêtre par litre. Conservez le local où se cultivent les Champignons dans le plus grand état de propreté.

Récolte. — Quatre à cinq semaines après le **gobetage** apparaissent superficiellement des granulations qui débordent **graduellement**. Ce sont de petits champignons groupés en rochers.

Récoltez tous les deux jours en ne prenant que les Champignons dont le chapeau est bien formé mais non ouvert et dont les lamelles doivent être encore roses. Saisissez le pied et tordez-le légèrement sur la base de façon à ne pas endommager les petits Champignons avoisinants ; bouchez avec de la terre les trous laissés après l'arrachage. La récolte se prolonge pendant trois à quatre mois environ.



Gobetage

Usage. — Le Champignon rentre dans la composition de nombreuses préparations culinaires ; garnitures de viande, omelette, etc. Cuit seul il constitue un aliment délicat, sain et très nutritif.

CHICORÉE

Cichorium endivia. — Annuelle

Sous cette appellation sont rangées la Chicorée frisée la Chicorée scarole, plus tendres que les diverses Piétés de Chicorées sauvages.

La Chicorée frisée est caractérisée par de nombreuses feuilles radicales étalées en rosette, glabres, découpées, plus ou moins dentées. Elle est peu exigeante sur la nature du terrain mai ne supporte pas le froid. Les premières gelées en effet la font périr.

La Chicorée scarole se distingue de la Chicorée frisée par ses feuilles plus larges, entièrement ondulées ou enroulées, dentées sur les bords et se repliant vers le cœur de la plante. Plus rustique au froid que la Chicorée frisée, elle se sème de juin à août pour être consommée à l'arrière saison.

Graines. — Petites, allongées, anguleuses, couronnées à une extrémité par une collerette membraneuse. Poids du litre : 350 gr



Un gramme contient 600 graines environ. La durée germinative est de 10 ans. La levée s'effectue sur couche dans les 36 heures qui suivent le semis, et en pleine terre dans les 4 à 5 jours.

Dose du semis. — Rendement. — Il faut environ 15 grammes pour semer en pépinière une surface de 4 mètres carrés qui fournira le plant nécessaire pour un are de culture sur lequel pourront être récoltés près de 500 kgs. de salades.

Fumure. — Pendant l'hiver qui précède le semis, épandre et enfouir une fumure au fumier à la dose de 300 kil. à l'are. Compléter celle-ci avant la plantation par un apport de 2 kil. de superphosphate de chaux et 1 kil. de chlorure de potassium. Pendant le cours de la végétation, arroser à l'engrais liquide utilisant une eau dans laquelle 2 grammes de nitrate de soude auront été dissous.

CULTURE. — 1^o **Semer de février à avril-mai** en pépinière, à la volée sur couche chaude pour éviter que les plantes ne montent trop vite à graines; éclaircir. Planter en pleine terre un mois après le semis en lignes espacées de 0 m. 30 à 0 m. 40 d'écartement sur la ligne. Arroser. Récolte de mai à juillet après étiolement. Choisir parmi les différentes variétés :

C. frisée fine d'été ou d'Italie. — Hâtive, pomme compacte et serrée, cœur bouclé blanchissant naturellement. Feuilles finement divisées et terminées par une houppe dense et frisée.

C. frisée fine de Louviers. — Taille assez réduite, à rosette très serrée et bombée, feuillage entièrement fin.

2^o **Semer fin juin-juillet**, en pleine terre, en pépinière, éclaircir. Planter un mois après le semis dans les mêmes conditions que ci-dessus. Arroser fréquemment. Récolte d'août à octobre suivant le semis, après blanchiment.

Rechercher les variétés résistantes à la chaleur et à la sécheresse telles que :

C. frisée fine d'été ou d'Italie.

C. frisée fine de Rouen. — Rosette très dense, bombée, blanchissant facilement, feuilles courtes profondément découpées et enchevêtrées.

C. frisée de Meaux. — Feuilles allongées à côtes teintées de rose, pomme volumineuse, déprimée, assez dense, très résistante à la chaleur et à la sécheresse.

C. frisée grosse pancalière. — Variété très volumineuse, se développant vite et blanchissant facilement. Est très indiquée

pour cuire, soit en jeune plant, soit à complet développement.

C. scarole géante maraîchère. — Port assez érigé, feuilles extrêmement larges, tendres et charnues, vert blond, cœur très serré, très précoce.

3^o **Semer en août en pépinière**, de pleine terre, éclaircir. Planter en septembre à 0 m. 30 sur 0 m. 40 comme précédemment. Maintenir le sol frais. Récolte en octobre-novembre. A l'automne protéger les plantes des premières gelées par des litières de feuilles mortes ou des paillasons, ou l'on retire pendant la journée. Si les froids deviennent trop vifs, arracher par temps sec, les Chicorées restant en culture pour les conserver en cave; les y disposer soit en jauge, à touche touche, racines en terre, soit réunies deux à deux, cœur contre cœur, disposées à plat sur le sol de la cave, les racines restant garnies de leur motte, soit enfin, en jauge, liées la tête en bas et recouvertes de terre.

Les variétés rustiques au froid seront à préférer :

C. frisée de Ruffec. — Forte rosette à cœur bouclé, feuilles très divisées, à côtes blanches, très rustique au froid.

C. reine d'hiver. — Intermédiaire entre les C. frisées et les C. Scaroles, feuilles peu divisées, très rustique.

C. Scarole ronde verte à cœur plein. — Feuilles très épaisses, croquantes de saveur délicate, rosette étalée et bouclée, blanchis sans facilement. Variété très rustique, de bon rapport et de conservation facile.

C. Scarole en comète de Bordeaux. — Variété volumineuse, à pomme dressée. Très cultivée dans l'ouest de la France où elle est rustique à l'hiver.

Étiolement. — Cette opération a pour but de faire blanchir, en la privant d'air et de lumière, une partie quelconque d'un végétal pour la rendre plus propre à la consommation.

Une quinzaine de jours avant la récolte, rassembler ses feuilles en l'air et les lier par une ou deux attaches de façon à maintenir le cœur dans l'obscurité. L'intérieur de la salade sera blanc à l'arrachage. N'attachez au fur et à mesure que les salades dont vous êtes susceptible d'avoir besoin, car les feuilles blanchies ne se conservent pas longtemps et ont facilement tendance à pourrir.

Maladies et ennemis. — Voir chapitre spécial.

Usage. — Les feuilles se consomment crues, en salade, après l'étiolement, ou cuites, accomodées au beurre ou au jus de viande.



Chicorée frisée fine d'été
ou d'Italie.



Chicorée frisée
de Meaux.



Chicorée scarole géante
maraîchère.

CHICORÉE SAUVAGE

Cichorium intibus. — Vivace

La Chicorée sauvage, très rustique, pousse spontanément dans tous les lieux secs et arides. Dans son type primitif elle constitue une touffe à feuilles vert foncé, à dents aiguës rappelant quelque peu celles du Pissenlit et surmontées, lors de la floraison, d'une tige florale atteignant 1 m. 50. Les fleurs sont bleues.

Graines. — Assez semblables à celles de la Chicorée frisée, mais plus petites et plus brunes. Poids du litre 400 grammes ; 1 gramme contient 700 graines. La levée se fait en 6 jours et la durée germinative est de 8 ans.



Chicorée à grosse racine
de Bruxelles (Endive).

(Chicorée sauvage ou amère
(Barbe de Capucin).

Dose du semis. — Semer à raison de 100 grammes à l'are pour la variété : C. à grosse racine de Bruxelles et de 250 grammes pour les autres.

Fu mure. — Une fumure ancienne est toujours préférable. Éviter de planter sur terrain contenant un fumier pailleux qui ferait bifurquer les racines.

Cithare. — De l'espèce primitive la culture, par sélection, est arrivée à créer des sous-variétés caractérisées par la coloration ou la largeur des feuilles, par leur faculté de pommer ou par le volume ou les propriétés de leurs racines.

À chacune d'entre elles correspondra un genre de culture spécial.

La *Chicorée sauvage améliorée*, dont les feuilles pomment un peu à la façon d'une laitue, sera cultivée en vue de la consommation en vert.

La *Chicorée sauvage* ou *C. amère*, dont les feuilles très dentées poussent échevelées lorsqu'on les étiole, sera utilisée pour l'obtention de la Barbe de capucin.

La *Chicorée à grosse racine de Bruxelles* ou *Witloof*, aux feuilles presque entières, allongées et serrées, donnant, par étiolement, une pomme allongée, conviendra pour la production de la Witloof appelée improprement s endive s.

a) CULTURE POUR LA PRODUCTION DE LA SALADE À COUPER EN VERT

Semer en place d'avril à août, en rayons espacés de 0 m. 20, profonds de 2 cm., ou mieux en bordure. Semer dru sur la ligne, entretenir pendant le courant de l'été la fraîcheur et la propreté du terrain. Dès juin. récolter les feuilles au fur et à mesure des besoins après les avoir fait blanchir quelque temps en les buttant de terre ou en les tenant sous des caisses ou des pots renversés.

Variétés. — *C. sauvage améliorée*. — Très différente de la *C. sauvage*, feuilles très amples, ondulées. plus ou moins velues, pomme peu serrée, ayant l'aspect d'une petite laitue.

C. sauvage améliorée double blonde. — Pomme peu serrée analogue à celle de la variété précédente, feuilles extrêmement larges, très blondes et légèrement cloquées ; de développement très rapide, fournit au premier printemps une salade très tendre et de saveur peu amère.

b) CULTURE POUR L'OBTENTION DE LA BARBE DE CAPUCIN

Semer clair, d'avril à juin, en rayons espacés de 0 m. 20. Terre riche et bien ameublie. Abriter en hiver les plantations contre les fortes gelées. Arracher les racines au fur et à mesure des besoins et couper les feuilles à 1 centimètre au-dessus du collet des racines. Dans une cave ou un cellier obscurs, établir une couche de 18 à 20°, chargée de 0 m. 10 de terreau pur. Placer ensuite verticalement les racines réunies en bottes serrées en comblant les vides avec du terreau. Arroser de temps en temps. La récolte a lieu 16 à 20 jours après la plantation lorsque la barbe a 0 m. 15 environ de hauteur ; couper les feuilles à 1 cm. au-dessus du collet afin de pouvoir faire plus tard une deuxième coupe. Celle-ci peut à son tour être suivie d'une troisième mais moins importante.

Généralement, chez les particuliers, on procède un peu différemment. la couche est réduite à un réchaud de fumier recouvert d'un lit de terreau ou de sable, établi au pied d'un mur. Les racines sont alors placées une à une, horizontalement, à 4 cm. de distance et par lits superposés alternant avec des couches de sable ou de terreau de 0 m. 10 d'épaisseur, formant ainsi une sorte de talus à la surface duquel affleurent tous les collets des racines.

La récolte se fait dans les mêmes conditions que précédemment.

Dans certain cas, on supprime même le fumier. Des tonneaux défoncés d'un bout sont percés tout autour de trous de 5 cm., puis remplis alternativement de terre ou de sable et de racines de Chicorée que l'on fait sortir par ces trous. Arroser suivant les besoins. Après trois semaines de culture, la Barbe de capucin s'est suffisamment développée autour du tonneau pour être coupée.

Variétés recommandées. — *C. Sauvage* ou *Amère*.

Chicorée de St. Marc. *C. de cave*, à feuilles entières.

Usage. — La Barbe de capucin est consommée en salade ou au jus.

c) CULTURE POUR LA PRODUCTION DE LA " WITLOOF " au ENDIVE

Semer en mai-juin, en bonne terre profonde et bien préparée, à la dose de 100 grammes à l'are, en lignes espacées de 20 à 25 cm. ; éclaircir à 0 m. 15 sur la ligne ; arracher les racines en octobre ou novembre : conserver les plus belles, couper les feuilles à 3 ou 4 cm. au-dessus du collet, ainsi que l'extrémité des racines afin qu'elles soient toutes de longueur uniforme (0 m. 15 à 0 m. 20) ; ouvrir une tranchée profonde de 0 m. 40. garnir le fond d'une petite couche de terreau, dresser les racines debout à 3 ou 4 cent. d'intervalle (dans cette position le collet des racines doit être à 0 m. 25 en contrebas du terrain environnant), puis remplir la tranchée en comblant les vides laissés entre les racines avec de la terre meuble et sèche. Pour forcer, répandre une couche de fumier dont l'épaisseur doit varier de 0 m. 50 à 1 mètre, selon la nature du fumier et de la température régnante. Au bout de 20 à 25 jours, on peut consommer les pommes détachées avec une petite tranche du collet.

Les racines laissées de côté au triage seront cultivées à la façon de la *C. sauvage* ou *amère*.

Variété recommandée : *C. à grosse racine de Bruxelles* ou *Witloof*.

Usage. — La Witloof se sert crue en salade, ou cuite au jus, ou en sauce blanche.

CHOUX

Brassica oleracea, L. — Bisannuel

Les Choux cultivés dérivent d'une espèce marine que l'on rencontre parfois sur les côtes de France, d'Angleterre et d'Italie. Une culture très ancienne et des sélections successives et particulières influent sur l'aspect et les propriétés que nous connaissons actuellement aux Choux, les adaptant ainsi à des besoins tout spéciaux.

Les Choux cultivés peuvent être classés comme suit

1° Choux feuillus, comprenant les Choux frisés, non pommés comestibles, et les Choux fourragers réservés au bétail.

2° Choux à pomme simple se divisant eux-mêmes en Choux cabus, à feuilles lisses, et Choux de Milan, feuilles frisées.

3° Choux à pommes multiples ou Choux de Bruxelles.

4° Choux à inflorescence charnue, tels que Choux-fleurs et Brocolis.

5° Choux à racine renflée ou Choux-navets.

6° Choux à tige renflée ou Choux-raves.

Conservant néanmoins bien des points communs, ces diverses variétés se plaisent sous climat humide, en sol frais, sain, profond, argileux, riche en azote et en potasse.

Pour atteindre leur parfait développement, elles réclament une fumure d'automne de 300 kil. de fumier auxquels sont ajoutés 3 kil. de chlorure de potassium et 5 kil. de superphosphate de chaux à l'are et au printemps un double épandage de 1 kil. 750 nitrate de soude, l'un après la plantation, l'autre un mois après environ. Une dose plus élevée de nitrate n'est pas à conseiller ; si, en effet, elle augmente quelque peu le rendement de la récolte et en avance la date, elle rend, par contre, les plants beaucoup moins résistants aux gelées. La fumure peut enfin être utilement complétée par un apport de 2 à 3 kil. de plâtre par are.

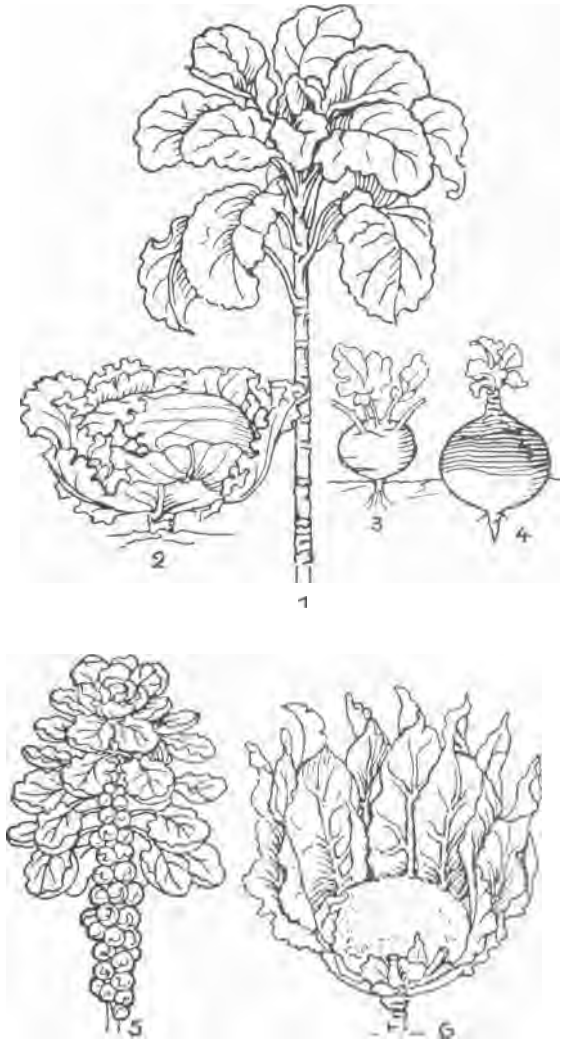
Graines. — Rondes, brunes, plus ou moins grosses suivant les variétés : les Choux de Bruxelles et les Choux-Fleurs produisent les plus petites. Le litre pèse 700 grammes, dans chacun desquels on compte de 300 à 500 graines suivant les variétés. La durée germinative est de 5 ans. La germination s'effectue en 4 à 5 jours. Les graines de 2 et 3 ans donnent de meilleurs résultats que celles de la dernière récolte dont le produit ne pousse pas aussi bien et monte plus vite à fleurs.

Semis et plantation. — Le semis s'exécute en pépinière, soit en lignes espacées de 10 cent., soit à la volée. 100 grammes semés en pépinière suffisent à la production des plants nécessaires pour un are. Dès que le plant a 3 feuilles, repiquer en pépinière à 15 cent. de distance en enfonçant à 2 cent. en terre la base des premières feuilles, berner et arroser.

Eviter de repiquer des plants borgnes, c'est-à-dire ceux dont le bourgeon terminal est atrophié, ou ceux qui ont un gros pied,

toujours habité par des vers. Planter en place aux époques et distances indiquées plus loin dans les cultures spéciales, en enfonçant toujours davantage le plant en terre.

Maladies et ennemis. — Voir chapitre spécial.



1. Chou fourrager (feuillu).
2. Chou cabus.
3. Chou-rave.

4. Chou-navet.
5. Choux de Bruxelles.
6. Chou-fleur.

CHOUX FRISÉS VERTS NON POMMÉS

Les Choux frisés non pommés ou Choux verts, dont les feuilles tuyautées et très frisées sont en même temps comestibles et ornementales, sont extrêmement rustiques. Cultivés à la façon des Choux Cabus d'hiver, ils sont très appréciés dans les régions à hivers rigoureux, car leurs feuilles qui ne souffrent pas du froid, constituent un excellent légume que l'on prépare de la même façon que les Choux Cabus.

Culture. — Semer en avril en pleine terre en pépinière. Mettre en place en juin, distancer de 50 à 60 cm. en tous sens. Récolte depuis novembre après les premières gelées.

Variétés recommandées :

C. frisé d'hiver, Bricoli de la Halle. — Nain, feuilles abondantes fortement crispées sur le bord. Extrêmement rustique au froid. Ne valant pas comme qualité les Choux Cabus ou de Milan, il est néanmoins très recherché à Paris et dans tous les climats, car il produit au moment où les autres Choux sont presque complètement épuisés.

C. frisé vert grand du Nord. — Tige forte de 1 m. à 1 m. 50 de haut, terminée par un panache de feuilles extrêmement frisées et de première qualité. Résiste aux froids les plus rigoureux de nos climats.

C. frisé vert a pied court. — Les feuilles vert foncé s'étalent, ici, en rosette sur le sol.

CHOUX POMMÉS

Les Choux pommés ont leur tige courte, leurs feuilles très larges arrondies, s'engainant les unes dans les autres pour former une pomme comestible plus ou moins allongée ou aplatie. Ils se subdivisent à leur tour en trois catégories : Choux Cabus, proprement dits, à feuilles vertes et lisses, qui sont consommés cuits en soupe ou différemment assaisonnés ; Choux rouges, également Cabus, mais à feuilles rouges, qui se mangent crus en salade, cuits ou en choucroute pour la préparation de laquelle ils sont très recherchés ; Choux de Milan à feuilles vertes cloquées qui se servent accommodées à la façon des Choux Cabus.

CHOUX CABUS

a) CHOUX CABUS HAT IFS. — Ceux-ci donnent leur produit dans le temps le plus court.

Culture. — 1^o Semer en août-septembre, en pleine terre, en pépinière. Ripiquer en pépinière. Planter en automne en terre saine, ou au printemps dans les sols humides et froids, distancer les plants de 40 cm. en tous sens.

2^o Semer en février-mars, sur couche ou en pleine terre à chaude exposition. Abriter au besoin de cloches ou de châssis. Planter en mars-avril, en lignes, en observant les mêmes intervalles que ci-dessus. Récolte en juin-juillet.

Variétés recommandées : *C. express extra hâtif.* — Le plus précoce des Choux Cabus. Pied court. Pomme conique de 0 m. 25 de haut, vert clair.

C. très hâtif d'Etampes. — Feuilles vert clair, retombantes

laissant dégagée une pomme haute de 0 m. 30, conique et très bien serrée. Variété de première qualité, très précoce, demande à être cueillie dès la formation de la pomme.

C. Coeur de boeuf gros des Vertus. — Pomme volumineuse, conique et très serrée, de 0 m. 40 de haut, pied court, de grand rapport.

C. Joanel hâtif. — Pomme de 0 m. 20 de haut, arrondie, très dure. Variété très précoce, très répandue en Anjou et Basse-Bretagne, qui supporte difficilement les hivers de la région de Paris.

C. Marché de Copenhague. — Le plus précoce des Choux à pomme ronde. Feuilles extérieures très lisses, vert foncé. Pomme sphérique d'un vert plus clair, devenant volumineuse et remarquablement dure. Variété de premier ordre.

C. Gloire d'Enkhuizen. — D'une quinzaine de jours plus tardif que le précédent, il en a les mêmes caractéristiques, mais il devient plus volumineux.

b) CHOUX CABUS DE MOYENNE SAISON

Culture. — 1^o Semer es variétés, destinées à donner de gros produits, de mars à juin, en pleine terre, en pépinière. Planter de mai en juillet-août, en distançant les plants de 50 à 60 cm. en tous sens. Récolte de juillet-août en décembre, successivement suivant le semis.

2^o On peut également semer en février-mars sur couche pour récolter en juin-juillet, mais il est préférable de choisir dans ce cas les variétés hâtives citées plus haut.

Variétés recommandées : *C. Joanel ou Nantais gros.* — Pomme ronde, feuilles vert foncé.

C. de Brunswick à pied court. — Vigoureux. Variété à pomme très plate, volumineuse, presque posée sur le sol, feuillage d'un beau vert franc, tardive. Cette variété sert souvent pour la fabrication de la choucroute.

C. de Saint-Denis. — Pomme teintée de rouge violacé, arrondie, se déprimant à la complète formation. Très anciennement connue, cette variété est de culture facile. Très cultivé pour les récoltes d'automne.

C. quintal d'Alsace. — Tardif, très rustique, et très productif. Pomme énorme de 0 m. 50, plate et très ferme. Feuilles vert pâle ou cendré. Employé fréquemment pour la préparation de la choucroute.

c) CHOUX CABUS TARDIFS. — Rustiques au froid. ces Choux peuvent passer l'hiver en place et assurer une production continue pendant la mauvaise saison.

Culture. — Semer en mai-juin, en juin de préférence en pleine terre, en pépinière. Planter en juin-juillet, en séparant les plants de 50 à 60 cm. en tous sens. En novembre, coucher ces Choux sur le sol, la tête tournée vers le Nord. Récolte de novembre à février-mars. Si une forte gelée atteint la plantation, couper les Choux touchés, puis les faire dégeler lentement avant de les consommer; leur saveur y gagnera.

Variétés recommandées : *C. de Noël.* — Pied très court, pomme sphérique, feuilles rondes, vert noirâtre ou ardoisé, doit être planté tardivement pour pommer en hiver. Semé au printemps, en effet, il pommerait en même temps que beaucoup d'autres Choux d'été.

C. de Vaugirard d'hiver. — Pomme légèrement aplatie, colorée de rouge violacé. Excellente variété rustique et productive, cultivée sur une grande échelle aux environs de Paris, en vue de l'approvisionnement d'hiver.



CHOUX ROUGES

Culture. — Semer de mars à juin, en pleine terre, en pépinière. Planter de mai à juillet à 50 cm. en tous sens. Récolte de juillet à octobre successivement, suivant les semis.

Variétés recommandées : *C. rouge gros.* — Grosse pomme arrondie très dure, bien colorée. Convient à la grande culture.

C. rouge tête de nègre. — Pied court. Pomme ronde très serrée, extrêmement foncée.

Nous avons vu plus haut que le Chou rouge, cultivé dans l'Est sur une plus grande échelle, sert surtout à la préparation de la Choucroute.

CHOUX DE MILAN

Les Choux de Milan demandent la même culture que les Choux Cabus, mais il est d'usage de n'en faire que des semis de printemps. S'accommodant mieux que ceux-ci des sols maigres, ils passent pour être, en général, de goût plus délicat et plus tendre.

a) CHOUX DE MILAN HATIFS OU D'ÉTÉ.

Culture. — Semer de février à avril sur couche ou en pleine terre à chaude exposition. Abriter de cloches ou de châssis au besoin. Planter en mars-avril en laissant entre les plants une distance de 40 à 50 cm. Récolte en juin-juillet.

Variétés recommandées : *C. de Milan Lepreux.* — Le plus précoce des Choux de Milan, pomme petite, aplatie sur terre, feuilles extérieures très finement bulbées, peu abondantes. Peut se cultiver très serré.

C. de Milan cœur de boeuf frisé. — Excellente variété à feuilles vert foncé grossièrement cloquées. Pomme conique de 0 m. 20 de haut ; rustique.

b) CHOUX DE MILAN DE MOYENNE SAISON OU D'AUTOMNE.

Culture. — Semer de mars en mai, en pleine terre, en pépinière. Planter de mai en août en distançant les plants de 0 m. 50 à 0 m. 60. Récolte de juillet-août à décembre, successivement, suivant les semis.

Variétés recommandées : *C. de Milan court hâtif.* — Pied très court, pomme moyenne, plate, de 0 m. 20 de diamètre ; feuilles vert foncé ; de bonne conservation ; très cultivé et apprécié dans la région de Paris.

C. de Milan gros des Vertus. — Feuilles grossièrement cloquées pomme très volumineuse, aplatie, de 0 m. 25 de diamètre, très serrée, parfois teintée de rougeâtre, se formant au début de l'hiver. Variété rustique et très productive, cultivée en grand pour l'approvisionnement des marchés.

C. de Milan hâtif d'Aubervilliers. — Race analogue à la précédente, mais à pied plus court. Moins volumineux, il est formé un mois plus tôt que celui-là.

c) CHOUX DE MILAN TARDIFS OU D'HIVER. — Dans ce groupe sont rangées les variétés rustiques au froid, pouvant être consommées tout l'hiver, jusqu'en mars.

Culture. — Semer d'avril à juin, de préférence en mai, en pleine terre, en pépinière. Planter en juin-juillet en écartant les plants de 50 à 60 cm. en tous sens. En novembre enjager en tranchée ces Choux, qui doivent passer l'hiver en terre, la tête tournée

Choux de Printemps et d'Été



Chou de Milan
Lepreux



Chou Express



Chou de Milan
cœur de boeuf frisé.



Chou très hâtif
d'Etampes.



Chou cœur de boeuf
gros des Vertus.



Chou de Milan
court hâtif.



Chou
de Brunswick.



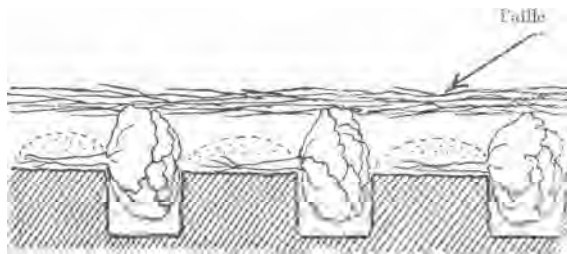
Chou de Milan hâtif
d'Aubervilliers.



vers le Nord, comme l'indique la figure ci-dessous. Récolte de novembre à février-mars.

Variétés : *C. de Milan, de Pontoise*. — Pomme ronde très dure, lavée de rougeâtre. Variété très cultivée dans la région parisienne pour sa rusticité de plein champ. Produit après le *Chou de Milan gros des Vertus*.

C. de Milan Cressonnier. — Pomme moyenne, dure. De port semblable au *C. de Milan de Pontoise*, mais à pied plus court. Tardif, d'une rusticité absolue.



Enjaugeage en tranchées

CHOUX DE BRUXELLES

D'aspect à peu près semblable à celui d'un Chou fourrager, le Chou de Bruxelles s'en, distingue par sa pomme terminale, lâche, et la présence sur sa tige, de petits bourgeons pommés, de la grosseur d'une noix, qui constituent la partie comestible de l'espèce. Le Chou de Bruxelles se plaît dans les terres de fertilité moyenne, sans fumure excessive. Dans ce cas en effet, les bourgeons donneraient naissance à des rejets au lieu de former des petites pommes. Résistant aux froids rigoureux, produisant abondamment des bourgeons d'excellente qualité qui se consomment sautés ou au jus, le Chou de Bruxelles peut être considéré comme l'une de nos plus précieuses potagères.

Culture. — 1^o Semer en mars-avril pour la production d'automne et en mai-juin pour celle d'hiver et de printemps. Planter un mois environ après le semis en distançant les pieds de 0 m. 50 à 0 m. 60 en tous sens. Récolte depuis octobre.

2^o Dans le cas où la précocité du produit serait exceptionnellement recherchée, semer en février-mars sous châssis, repiquer en pleine terre un mois après le semis en terre bien exposée. Récolte depuis septembre lorsque les bourgeons ont atteint la grosseur d'une petite noix.

Le C. de Bruxelles qui est assez long à se développer est souvent planté dans d'autres cultures qui doivent disparaître un ou deux mois après, telles que, Pommes de terre hâtives ou salades. Fréquemment aussi, ois ensemencé à l'automne le même terrain avec de la Mâche.

Variétés : *C. de Bruxelles demi-nain de la Halle*. — Variété trapue de 0 m. 60 à 0 m. 70 de haut. Tige forte, portant de petites pommes compactes et serrées, demeurant longtemps fermées. Produit avant et au commencement de l'hiver. Variété très recommandable.

C. de Bruxelles de Rosny. — *Demi-nain*, plus tardif que le précédent, mais d'une rusticité supérieure. Végétation vigoureuse et prolongée.

CHOUX-FLEURS

Les Choux-Fleurs ont été classés en deux groupes :

Choux-Fleurs proprement dits, qui produisent dans l'année.

Choux Brocolis qui, semés en été, rie forment leur tête qu'au printemps suivant, vers le mois de mars.

Dans les deux classes, la partie comestible est formée par les organes floraux développés prématurément et gorgés de suc, dont l'ensemble doit former une surface arrondie, bien pleine, continue et presque lisse.

Pour acquérir ce parfait développement, les Choux-Fleurs doivent croître sans interruption dans un sol assez frais, fréquemment arrosé, profondément travaillé, ayant reçu au dernier labour la fumure Glue nous avons indiquée page 65. Le nitrate de soude, dont la dose est ici portée à 5 kil., sera épandu par 500 grammes, tous les huit jours, dissous dans les eaux d'arrosage.

Protégez de l'insolation la pomme dès qu'elle se forme afin que le grain conserve sa finesse et sa couleur blanche, en la recouvrant de feuilles vertes provenant de la plante elle-même. Celles-ci seront remplacées tous les deux à trois jours.

Afin d'utiliser complètement le terrain dont vous disposez, plantez les Choux-Fleurs dans un semis de Carotte hâtive ou, à défaut, occupez les espaces vides par des semis de radis ou des plantations de salade. Le Chou-Fleur en effet, se formant très lentement, ne gênera en rien ces cultures secondaires.

Usage. — On sert les Choux-Fleurs cuits, en salade, au blanc ou au jus.

a) **CHOUX-FLEURS HATIFS**. — Semer en septembre ou octobre, en pleine terre, en pépinière. Repiquer en pépinière bien exposée quand le plant a deux feuilles, un mois environ après le semis, sous cloche à froid à raison de 20 à 25 plants par cloche. Garantir de la gelée en disposant entre les cloches de la paille ou des feuilles et en couvrant celles-ci de paillasons. Conserver ainsi le plant en réserve pour l'utiliser aux trois saisons suivantes :

Première plantation sur couche chaude en janvier et février, récolte en mai.

Deuxième plantation sous châssis en mars ; récolte en juin.

Troisième plantation sur coteau fin mars ; récolte fin juillet.

Disposer 6 plants par châssis de 1 m. 30 sur 1 m. 35 dans les deux premiers cas. Espacer les plants de 0 m. 60 dans le troisième.

Variétés : *C. Fleur nain très hâtif d'Erfurt*. — De petite taille à feuilles pointues vert blond érigées, pomme très blanche à grain fin, se formant rapidement, à consommer tout de suite.

b) **CHOUX-FLEURS DE MOYENNE SAISON**. — 1^o Semer de janvier à mars sur couche, sous châssis en pépinière. Repiquer sur couche un mois environ après le semis. Planter sur vieille couche ou sur coteau en mars-avril en espaçant de 0 m. 60 à 0 m. 70, Récolte de fin juin à septembre suivant l'époque du semis.

Variétés recommandées : Semer en janvier les variétés précoces.

C. Fleur nain extra-hâtif Boule de neige. — Variété issue du C. Fleur nain très hâtif d'Erfurt, en diffère par précocité peut être plus grande et port moins élevé. Très cultivée dans le Midi où elle donne les meilleurs résultats.

C. Fleur nain très hâtif d'Erfurt.

En février, choisissez des variétés plus productives.

C. Fleur Lenormand à pied court. — D'aspect particulier, trapu, feuilles arrondies, étalées, pomme volumineuse, serrée et blanche, d'une bonne conservation. Précoce et de grande production, c'est une variété très recommandable.

En mars, *C. Fleur Maltais amélioré.* — Pomme moyenne très ferme, rustique à la chaleur et approprié à la culture d'été en pleine terre. Récolte depuis août ; demi-précoce.

C. Fleur d'Alger. — Pomme volumineuse, blanche. Feuilles raides, vert ardoisé, recouvrant la pomme. Très vigoureux.

Rustique à la chaleur, il convient pour culture en pleine terre. Récolte à l'automne.

2° Semer de mars à mai en pleine terre, en pépinière. Planter en place un mois ou deux après le semis. Récolte d'août à novembre suivant l'époque du semis et la précocité des variétés.

Variétés : En mars-avril : semer toutes les variétés de moyenne saison.

En mai : *C. Fleur Maltais amélioré* ; récolte en octobre.

En juin : *C. Fleur amélioré d'Orgeval.* Grosse pomme d'excellente qualité qui résiste bien à l'humidité et aux premiers froids de l'automne.

c) CHOUX-FLEURS TARDIFS. — Semer de février à mars-avril en pleine terre. Planter en distançant les plants de 0 m. 80 qui passeront l'hiver en pleine terre, avec une bonne couverture de paille, ainsi protégés, ils pourront supporter une gelée de 4 à 5. au-dessous de zéro. Récolte de septembre à novembre.

Variété à préférer : *C. Fleur géant d'automne de Veitch amélioré.* — Pomme très grosse, ferme et découverte, à large feuillage vert foncé. Variété tardive de premier mérite.

CHOUX BROCOLIS

Les Choux Brocolis cultivés surtout dans l'ouest de la France, ont les mêmes exigences que le Chou-Fleur, bien qu'à un degré un peu moindre.

Culture. — Semer de mai en juin, en pleine terre. Repiquer en pépinière. Planter en juillet-août en terrain meuble, frais et substantiel. Distancer de 60 à 70 cm. Coucher les plants en novembre, la tête vers le nord ; recouvrir les pieds avec de la terre et protéger de paille. Redresser les plants en février-mars. Récolte de mars à mai.

Variétés recommandées : *C. Brocoli blanc extra-hâtif d'Angers.* — De port trapu. Pomme grosse, ferme à grain fin. Feuillage court, large et peu ondulé. Commence à produire fin mars.

C. Brocoli blanc extra tardif d'Angers. — Pomme grosse, blanche, serrée, bien couverte par le feuillage, assure la production en avril-mai.

Conservation. — Couper les C.-Fleurs au collet, puis, après les avoir débarrassés de leurs feuilles, les suspendre la tête en bas à l'aide d'un fil de fer, dans un local sain et aéré. Après une dizaine de jours, ils peuvent encore être consommés à l'état frais ; plus tard, après un ou deux mois, il est nécessaire de faire tremper une nuit, les têtes dans l'eau, avant de les cuire.

On peut également arracher les pieds avec la motte avant les grands froids pour les enjauger sous châssis froid, après avoir supprimé les feuilles inférieures et la moitié de quelques autres, de façon à réduire l'évaporation. Les têtes adultes se conservent fraîches de cette façon pendant deux, trois semaines ; les moins avancés se développent jusqu'en janvier si l'on prend soin d'aérer et d'arroser légèrement.

CHOU-NAVET

C'est la racine qui, dans cette forme de chou a pris un développement énorme d'aspect voisin à celui d'un gros navet court. Soit à chair blanche, soit à chair jaune, ils servent tantôt à l'alimentation de l'homme, tantôt à l'alimentation du bétail. Les premiers portent plus spécialement le nom de chou-navet, les seconds celui de rutabaga.

Très rustiques au froid, les choux navets aiment les climats humides, marins ou de montagne et se développent mal en climat sec. Préfèrent les sols argileux et frais mais tirant un parti des terres acides, des sols de landes ou des terrains granitiques, ils peuvent s'employer avec avantage dans nombre de terrains impropres à la culture de la betterave où ils donneront un ample rapport de racines très nutritives.

Fumure. — La fumure type à épandre en terre de fertilité moyenne sera composée de 30 à 40.000 kilogs de fumier de ferme à l'hectare auxquels on ajoutera 4 à 500 kilogs de superphosphate de chaux.

Culture de jardin. — Semer en pépinière de mai à juillet à raison de 3 gr. par mètre carré. Éclaircir à 5 cent. Planter lorsque le plant est gros comme le petit doigt en lignes espacées de 35 cent. à 30 cent. sur les lignes, ce qui fait 9 pieds par mètre carré. Récolter en fin automne et hiver. Pour la cuisine, la qualité est meilleure lorsque les racines n'ont pas atteint tout leur développement, ce que l'on obtient après trois mois à trois mois et demi de culture. On peut, afin d'en faciliter l'arrachage, protéger les racines pendant les gelées, avec de la litière ou des feuilles, si celles-ci n'ont pas été mises en silos.

Culture en plein champ pour fourrage. — Semer de mai à juin en place, en milieu favorable, de préférence en lignes espacées de 50 cent. à raison de un kilog à l'hectare, ou à la volée à la dose de 3-4 kilogs. Éclaircir à 35 cent. sur les lignes dès que le plant a atteint la grosseur du petit doigt. Entretenir le sol propre et frais. Se garder d'effeuiller les plants au cours de la végétation. Récolte en novembre-décembre. Rendement de 30 à 60.000 kil. à l'hectare.

Partout où le rutabaga peut être appelé à souffrir même très légèrement, il est préférable de semer en pépinière à raison de 300 gr. sur 200 mètres carrés puis d'éclaircir à 5 cent. comme il est dit plus haut pour obtenir le nombre de plants nécessaires à la plantation d'un hectare. Repiquer aux espacements indiqués dès que le plant a atteint la grosseur du petit doigt en ayant soin d'assurer au sol une humidité suffisante.

Variétés. — *Chou navet blanc d'Aubigny à collet vert.* — Racine en toupie, demi-enterrée, ferme. Race atteignant un fort volume sous les climats un peu humides, très résistante au froid.



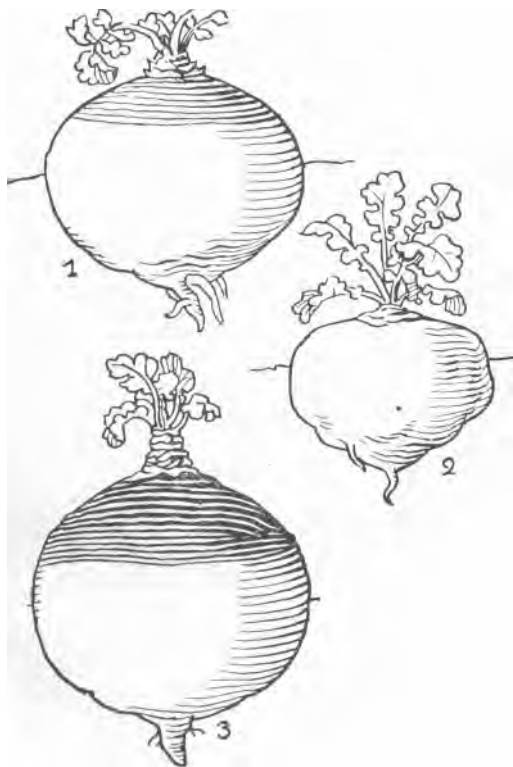
Chou-navet blanc lisse hâtif à courte feuille. — Racine d'un développement un peu plus réduit que la variété précédente, bien régulière, lisse, utilisée en culture potagère pour sa finesse et sa précocité (peut se semer jusqu'en juillet).

Rutabaga jaune de Saint-Marc. — *Chou-navet jaune de Saint-Marc.* Variété recommandée pour le potager.

Rutabaga à collet vert. *Chou-navet jaune.* — Racine sphérique conservation prolongée.

Rutabaga Champion à collet rouge. — Racine très volumineuse, arrondie. Collet fin, violacé.

Variété fourragère remarquable pour sa rusticité, son rendement et sa teneur élevée en matières nutritives. Ces deux dernières variétés sont également recommandables en cuisine.



Choux-navets

1. Rutabaga à collet vert.
2. Blanc lisse hâtif à courte feuille.
3. Rutabaga champion à collet rouge.

Usage. — Les choux navets à chair blanche s'emploient aux mêmes usages que les navets, leur racine cuite possédant en effet la saveur intermédiaire entre celle de ce dernier et celle du chou. Ils sont, d'autre part, également très recherchés du bétail.

Les rutabagas qui, jeunes, constituent un excellent légume sont plutôt réservés pour l'alimentation du bétail auquel ils offrent un très bon aliment d'hiver. Ils sont surtout employés dans l'engraisement des bêtes bovines et ovines.

CHOUX-RAVES

Le nom de Chou-Rave est un terme impropre, puisqu'ici c'est la tige et non la racine qui est devenue globuleuse, charnue et comestible. Le Chou rave ne nécessite pas de terrains profonds. Très rustique aux climats rigoureux moins exigeant que les Choux-Cabus, il se développe rapidement, et mériterait d'être plus généralement cultivé en France. De valeur nutritive, se rapprochant de celle du navet, le Chou-Rave se consomme surtout en Europe Centrale, cuit en soupe. Il est surtout employé dans les autres pays, pour la nourriture du bétail.

Culture. — Semer de mars à fin juin en pépinière. Planter un mois après de 0 m. 35 à 0 m. 40, en lignes. Récolte avant complet développement, environ 2 mois après la plantation.

Variétés : *C.-Rave blanc hâtif de Vienne.* — Pomme moyenne ronde, d'un développement très rapide, à chair blanche, tendre et fine.

C.-Rave violet hâtif de Vienne. — Variété à pomme volumineuse, rustique et d'excellente conservation.

CIBOULE

Allium fistulosum. — Vivace.

Plante **condimentaire** vivace mais traitée en culture comme plante bisannuelle ou trisannuelle. Assez voisine de l'Oignon par ses caractères botaniques, elle ne forme toutefois pas de bulbes proprement dits, mais seulement un renflement peu marqué à la base de chaque pousse. Feuilles nombreuses, fistuleuses, vert foncé, longues de 0 m. 25 à 0 m. 30. La tige florale qui apparaît la deuxième année, atteint 0 m. 50. Le bouquet de fleurs est sphérique, semblable à celui de l'Oignon.

Rustique, la Ciboule vient dans toutes les terres, à toutes expositions.

Graines. — Noires, anguleuses, assez semblables à celles de l'Oignon. Le litre de graines pèse environ 500 grammes; 1 gramme contient 300 graines de la variété commune et 500 de la blanche hâtive. La durée germinative est de deux ans. La levée s'effectue en 6 à 10 jours.

Multipliation. — La Ciboule peut être multipliée par division des touffes, en mars. Cependant, comme le plant ainsi obtenu graine abondamment et résiste mal au froid, il est préférable de recourir au semis afin d'éviter ces ennuis. On sème en ligne 3 grammes par mètre carré et 5 grammes à la volée.

Fumure. — Éviter les fumures récentes. Enfouir avant l'hiver 5 kil. de scories de déphosphoration à l'are.

Culture. — Semer en pleine terre de février à avril, en lignes espacées à 20 cm. ou en bordure. Plomber le sol. **Eclaircir** à 2 ou 3 cent. Récolte trois mois après le semis. Quelques mètres de culture suffisent pour un petit jardin.

Variétés : *C. commune rouge.* — Renflement bulbeux très allongé, rouge cuivré. Variété productive et rustique.

C. blanche hâtive. — Feuilles plus courtes que la C. commune, d'un vert moins foncé, de saveur moins accentuée. Plus hâtive. On la sème fréquemment en juillet-août, pour récolter en juin-juillet.

Usage. — Les feuilles de Ciboule sont employées comme condiment dans les salades.

CIBOULE VIVACE

Allium lusitanicum. — Vivace.

Egalement connue sous le nom de la Ciboule de Saint-Jacques, cette variété ne donne pas de graine. Sa multiplication se fait donc par division des touffes ou plantation de rejets au printemps.

Bulbes nombreux, très allongés, brun rougeâtre, feuilles vert glauque, grosses, plus nombreuses et un peu plus longues que dans la Ciboule blanche hâtive.

Culture. — La Ciboule vivace a les mêmes exigences que la C. commune. Repiquer au printemps les plants, à 8-10 cm. de distance, en lignes espacées de 20 cm. ou en bordure.

Usage. — Les feuilles servent de condiment comme dans les variétés ci-dessus.

CIBOULETTE

Allium Schoenoprasum. — Vivace.

Plante vivace croissant en petites touffes serrées. Bulbes ovales réunis en une masse compacte par les racines qui s'enchevêtrent. Feuilles creuses, vertes et pointues, atteignant 10 à 15 cent. Tige florale à peine plus élevée, terminée par des fleurs roses ou violacées. La Ciboulette vient bien dans tous les terrains frais anciennement fumés.

Graines. — Semblables, mais plus petites que celles de la Ciboule germant en 10 ou 15 jours.

Multiplication. — Par division des touffes, procédé le plus généralement employé, et par semis.

Culture. — 1° Planter en mars-avril, par petites touffes de 4 à 5 pieds, les jeunes plants séparés des pieds-mères, en laissant entre chacune d'elles un intervalle de 10 cm. Récolte de fin avril aux premières gelées.

20 Semer de février à avril en place, en lignes espacées de 15 à 20 cm. à raison de deux grammes par mètre carré ou en bordure, à raison de 0 gr. 5 par mètre courant. Bien plomber le sol après le semis. Récolte d'avril à novembre suivant l'époque du semis.

3° Semer en pépinière à raison de 4 grammes par mètre carré en vue d'obtenir un nombre de plants suffisants pour planter en ligne sur 20 à 25 mètres de longueur. Planter de préférence à l'automne ou au printemps.

Couper les touffes tous les mois, même si l'on n'en a pas l'emploi. Elles repousseront plus vigoureusement et donneront un produit plus frais. Refaire les bordures tous les 4 à 5 ans.

Usage. — Les feuilles de Ciboulette sont utilisées comme condiment dans les salades, omelettes et sauces.

CLAYTONE DE CUBA

Claytonia perfoliata. — Annuelle.

La Claytone se présente sous l'aspect d'une houppes de feuilles radicales, épaisses et charnues, large de 20 cent. environ, dont se détachent des tiges très nombreuses, hautes de 15 à 20 cent, portant à leur extrémité une sorte de cornet très ouvert de même nature que les feuilles à l'intérieur duquel se trouvent les fleurs. La Claytone vient en toutes terres, à exposition chaude.

Graines. — Petites, noires, lenticulaires, brillantes à hile grisâtre. Le litre pèse 700 grammes dont chacun contient 2200 graines. La durée germinative est de cinq ans.

Culture. — Semer d'avril à août, en place, à la volée ou en lignes espacées de 20 à 25 cent. sur sol terreauté à l'avance à raison de un gramme par mètre carré. Plomber le sol sans avoir préalablement recouvert le semis. Éclaircir, sarcler, arroser quand le besoin s'en fait sentir. Couper les feuilles dès qu'elles commencent à paraître et récolter ainsi pendant tout l'été.

Usage. — Les feuilles sont utilisées en salade ou cuites.

CONCOMBRES ET CORNICHONS

Cucumis sativus. — Annuels.

Plante annuelle rampante à tiges herbacées et flexibles pourvues de poils raides et de vrilles. Feuilles en forme de cœur, vert foncé à la face supérieure et grisâtre à la face inférieure. Fleurs jaunes unisexuées. Fruit charnu, allongé, et souvent recouvert de petits mamelons épineux renfermant de nombreuses drains. Le Concombre qui demande une température assez élevée se maintenant toujours au-dessus de 10°, craint également l'humidité. Sous verre, il préfère une terre douce, composée de moitié terreau et moitié terre fraîche. En plein air, il se plaît en terre franche ou en terreau.

Graines. — Blanc jaunâtre, très aplaties, ovales allongées. Un gramme contient environ 35 graines et le litre pèse 500 grammes.

La durée germinative se prolonge une dizaine d'années. Les graines de deux à trois ans sont préférables à celles de la dernière récolte. La levée se fait en 6 à 8 jours en pleine terre.

Dose du semis. — Il faut 10 grammes de graines pour faire le plant nécessaire à la plantation d'un are.

Fumure. — Enterrer par le labour d'automne, à l'are, 300 kil. de fumier de ferme auxquels seront ajoutés 8 kil. de scories de déphosphoration.

CULTURE. — Le Concombre est cultivé pour être consommé après développement complet ou sous forme de Cornichon, cueilli lorsqu'il a la grosseur du doigt. Les modes de culture sont les mêmes. Cependant il est à noter que certaines variétés sont à préférer pour la culture du Cornichon, que celle-ci ne nécessite pas de taille et réussit mieux en été.



1° Semer en février, en godets enterrés sur couche chaude de 25 à 300, disposer 3 ou 4 graines par godet. Ne conserver que le meilleur plant. Repiquer sur couche chaude de 220 en mars, après avoir pincé la plante au-dessus de la deuxième feuille. Pincer à nouveau au-dessus de la quatrième feuille dès l'apparition de la cinquième. Maintenir l'atmosphère du châssis chaude et humide. Donner de l'air par température douce à l'apparition des fleurs pour en faciliter la fécondation. Pincer à une feuille au-dessus des fruits qui se forment, n'en conservant que quatre par pied. A mesure que ceux-ci sont cueillis, laisser s'en former de nouveaux, sans cependant que chaque pied n'en porte plus de quatre à la fois Récolte mai-juin.

Variétés : *C. blanc long parisien*. — Fruit très long cylindrique, lisse, restant blanc.

C. vert long téléphone. — Très long et très plein, vert lisse.

C. vert long maraîcher. — Fruit vert foncé marbré de vert clair atteignant 0 m. 40. **Épines** peu nombreuses ; prolifique.

C. Rollisson's telegraph. — Variété très productive. Fruits de 40 à 60 cm., lisses ; chair blanche et ferme.

2° Semer en mars-avril en godets enterrés sur couche chaude de 25 à 300. Disposer 3 ou 4 graines par godet. Ne conserver que le plant le meilleur, pincer comme ci-dessus à deux feuilles. Planter fin avril-mai sur vieilles couches, sur couche soude ou en pleine terre à bonne exposition, en distançant les plants de un mètre en tous sens. Protéger des derniers froids avec des cloches, Supprimer celles-ci fin mai. Recouvrir alors le sol d'un paillis en ménageant d'autre part une petite cuvette autour de chaque pied, pour retenir les eaux d'arrosage. Biner, sarcler et arroser. Le plant, comme précédemment, doit être taillé à une feuille au-dessus du fruit, dès que celui-ci est formé. Il en est conservé quatre par plant comme précédemment. Si l'on désire obtenir un fruit très droit, de forme irréprochable, introduire celui-ci, lorsqu'il n'a que 8 à 10 cm. de long, dans un verre cylindrique, de bœuf de gaz, par exemple, dont il sera retiré quand il le remplira presque complètement.

La récolte débute en juin ou juillet, 15 à 20 jours après la floraison, pour se prolonger pendant six semaines à deux mois.

Variétés : Toutes variétés, et parmi celles-ci :

C. blanc hâtif.

C. blanc très gros de Bonneuil. — Fruit ovoïde très volumineux, présentant 3 côtes diffuses blanc verdâtre, blanchissant à maturité. Variété la meilleure pour cuire.

C. vert demi-long ordinaire. — Fruit légèrement épineux, vert rayé de jaune. Vigoureux et productif. Demi-hâtif. Variété très cultivée.

C. vert long anglais épineux. — Fruit long, cylindrique et très plein atteignant 0 m. 40. **Épiderme** piqueté. Cette espèce très améliorée et productive convient bien pour la culture en pleine terre. Ses fruits peuvent être cueillis très jeunes pour être coupés.

C. vert très long de Chine. — Fruit lisse vert pâle, rayé de lignes blanchâtres. De longue production.

3° Semer en mai-juin dans des poquets remplis de terreau, espacés de 1 mètre les uns des autres, 5 à 6 graines en enfouissant celles-ci à 2 centimètres de profondeur avec le doigt. Abriter le semis avec des cloches passées au blanc, s'il est possible, afin de hâter la germination. Ne conserver par poquet que les deux plus beaux fruits. Pincer à deux feuilles dès la formation de la troisième, et à une feuille au-dessus du fruit.

Les Concombres sont récoltés depuis août jusque octobre. Ceux qui sont destinés à être confits sous forme de Cornichons, sont cueillis dès qu'ils ont atteint la grosseur d'un doigt. Comme il a été dit, la taille n'est pas à employer dans ce genre particulier de culture. Les variétés prolifiques seront d'autre part à préférer,

Variétés. — Mêmes variétés que ci-dessus auxquelles il y a lieu d'ajouter celles qui sont plus spécialement cultivées pour être confites. Parmi elles :

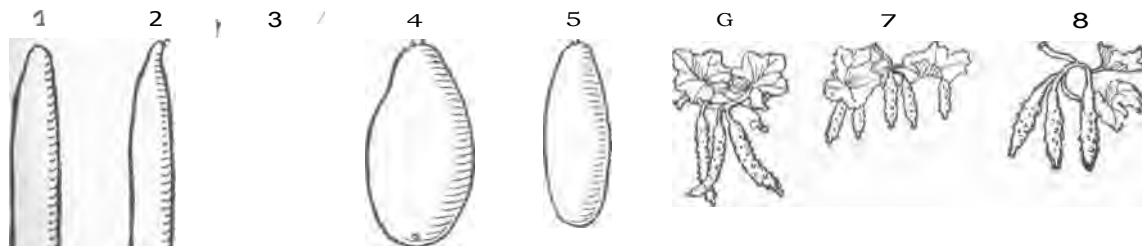
Cornichon vert petit de Paris. — Plante vigoureuse dont les tiges atteignent 2 mètres de long. Fruits nombreux se cueillant successivement lorsqu'ils ont atteint 5 cm. environ. Confits au vinaigre, ils acquièrent une saveur très fine.

Cornichon fin de Meaux. — Fruits plus longs et moins épineux que ceux du *C. vert petit de Paris*, se cueillent à environ 8 cm. de long.

Cornichon amélioré de Bourbonne. — Fruits minces, vert foncé, garnis d'épines nombreuses et très fines. Très productif. Excellent à confire.

Maladies et animaux nuisibles. Voir chapitre spécial.

Usage. — Le Concombre, découpé en tranches très minces, se mange en salade ou comme hors-d'œuvre. On le mange aussi cuit en sauce blanche, à la maître d'hôtel etc. Les Cornichons sont confits au vinaigre pour servir d'assaisonnement.



1. Concombre vert long Téléphone. 2. Concombre vert long maraîcher. 3. Concombre vert long anglais épineux. 4. Concombre blanc très gros de Bonneuil. 5. Concombre blanc hâtif. 6. Cornichon amélioré de Bourbonne. 7. Cornichon vert petit de Paris. 8. Cornichon fin de Meaux.

COURGES

Cucurbita. — Annuelle

Les nombreuses variétés de Courges peuvent être ramenées à trois groupes :

1. Grosses Courges (*Cucurbita maxima*) aux longues tiges rampantes atteignant 3 à 4 mètres. Feuilles cordiformes, à lobes peu saillants, garnis de poils rudes. Fruits volumineux. Dans ce groupe prennent place les Potirons caractérisés par leurs fruits énormes arrondis et aplatis, et les Giraumons ou Bonnets Turcs, à fruits aplatis, renflés en leur centre en forme de bonnet. Chair rouge, farineuse et sucrée.

2. Courges musquées (*Cucurbita moschata*). Feuilles vert foncé marbré de taches blanchâtres. Fruits lisses, allongés. Chair musquée, peu recherchée.

3. Citrouille (*Cucurbita pepo*). Tiges tantôt longues et grimpantes, tantôt courtes et dressées. Feuilles profondément lobées recouvertes de poils qui deviennent épineux sur les tiges. Fruits de forme et de couleur très variables. Chair fade ou filandreuse. Sont classées dans ce groupe: la Citrouille de Touraine, très productive, utilisée pour la nourriture du bétail, les différentes Courgettes comestibles dont la consommation est si grande en Provence et dans le Midi, et le Pâtisson dont le fruit évasé en coupe côtelée est connu aussi sous le nom de Bonnet d'Electeur.

Les différentes variétés sont toutes annuelles, à tige herbacée, à fleurs jaunes unisexuées. Originaires des pays chauds, elles demandent pour végéter une température supérieure à 10. et 4 à 5 mois pour accomplir leur cycle de végétation. Elles préfèrent d'autre part les

sols chauds, légers, perméables, bien fumés, et profitent beaucoup des engrais liquides.

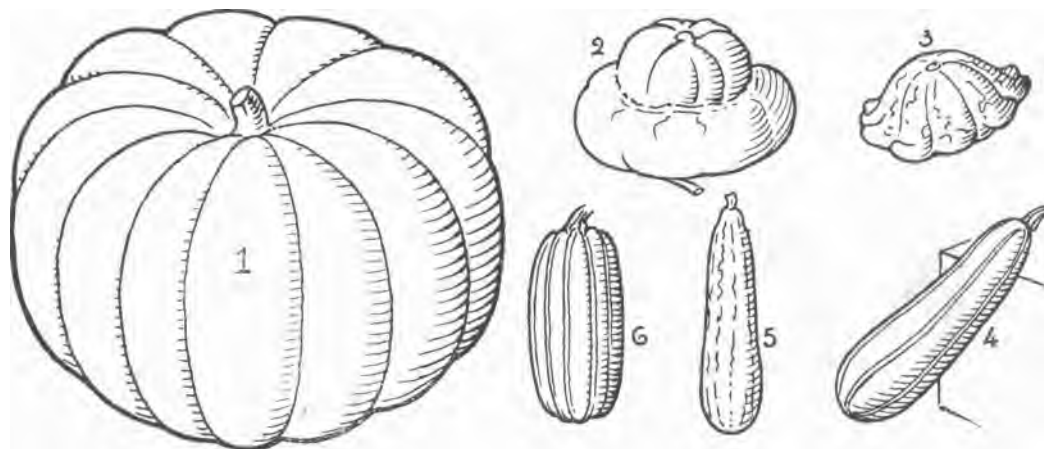
Graines. — Ovale, aplaties, marginées, plus ou moins grandes suivant les variétés. Le litre pèse environ 400 grammes, dont chacun compte trois à dix graines. La durée germinative est de 4 à 5 ans. La levée s'effectue en 6 à 8 jours.

Dose du semis. Rendement. — Pour ensemer un are, il faut 30 grammes au moins pour les variétés à grosse graine. Cette quantité doit être ramenée à 15 grammes pour les variétés à petite graine. Le rendement, variable suivant les variétés et l'âge auquel sont cueillis les produits, peut atteindre 800 kil. à l'are.

Fumure. — Afin d'obtenir de beaux produits, mélanger au terreau qui servira pour la confection des poquets, 50 grammes de sang desséché et 100 grammes de superphosphate d'os pour 3 litres. Lorsque les fruits seront noués, faire dissoudre du nitrate de soude dans l'eau d'arrosage à la dose d'un gramme par litre.

Culture. — 1^o Semer en mars-avril sur couche, de préférence en godets, à raison de 3 à 4 graines par godet. Conserver le plus beau plant. Planter en pleine terre en mai dans les poquets préalablement préparés. Ceux-ci, espacés de 1 m. à 2 m. 50 suivant les variétés, ont été creusés à 40 cm., puis, remplir aux deux tiers de fumier et combler de terreau. Faire une cuvette autour du plant avec la terre extraite du trou, pour retenir l'eau d'arrosage. Biner, sarcler, pailler sous les fruits en les faisant reposer à plat sur leur pédoncule. Arroser. Récolte depuis le milieu d'août.

2^o Semer en mai, dans des poquets préparés comme ci-dessus, à raison de 3 à 4 graines par poquet; enfoncer celles-ci à deux cent, de profondeur. Ne conserver que le plus beau plant. Entretien la propreté et la fraîcheur du sol. Pailler dans les mêmes conditions que précédemment. Récolte en octobre. Conserver les fruits dans un local sec, à l'abri du froid.



1. Potiron jaune gros de Paris.
2. Giraumon turban Bonnet turc.
3. Pâtisson.

4. Courge blanche non coureuse.
5. Courge d'Italie.
6. Courge à la moëlle.



Taille. — Dans l'un et l'autre cas, il faut recourir au pincement si l'on veut obtenir de beaux produits. Pincer d'abord le jeune plant au-dessus de trois ou quatre feuilles de façon à obtenir deux branches qui seront dirigées en sens opposé. Lorsque les fruits commencent à se nouer, pincer les rameaux qui les portent à deux feuilles au-dessus du fruit. Suivant la grosseur que l'on veut faire acquérir aux fruits, on en laisse sur chaque pied : 1 ou 2 pour obtenir de gros fruits ; 3 ou 4 pour en avoir de moyens, et 5 ou 6 pour en récolter de petits. Il y a intérêt pour les petits ménages de ne faire que des fruits moyens ou petits qui pourront être employés en une seule fois, les fruits entamés s'abîmant vite.

Variétés. — **Grosses courges.** — *Potiron jaune gros de Paris.* — Gros fruit aplati. **Ecorce** légèrement **gerçurée**. Jaune foncé. Chair jaune farineuse et très fine. Quoique le plus précoce, il se conserve très longtemps.

P. Nicaise. — Fruit plus petit, de bonne qualité, côtelé, brodé, écarlate. **Race** très améliorée, fruit déprimé, à côtes larges devenant rouge orange à maturité. La finesse de son écorce et la qualité de sa chair épaisse et sucrée le font de plus en plus employer par les **cultivateurs** des environs de Paris pour l'approvisionnement des Halles. Variété d'élite.

Giraumon turban. — Fruit en forme de turban surmonté d'une calotte, diversement panaché vert foncé, rouge et jaune. Chair jaune orangé, farineuse, sucrée.

Courges musquées. — *C. pleine de Naples.* — Longues tiges, fruits longs et volumineux vert foncé, chair jaune sucrée. Tardive.

Citrouilles. — *Courge à la Moelle.* — Blanche coureuse à fruits oblongs atteignant 0 m. 30 de long. **Ecorce** blanche jaunâtre côtelée. A consommer à demi formée.

C. blanche non coureuse. — Fruits à écorce blanche côtelée, plus allongés que ceux de la C. à la Moelle. Les cueillir successivement à demi formés.

C. d'Italie ou Coucourzelle. — Non coureuse. Fruits de 0 m. 50 de long, vert marbré jaune, se succédant durant toute la végétation tendres et savoureux, qui doivent se consommer très jeunes.

C. Olive. — Coureuse. **Ecorce** mince, vert olive. Chair jaune de très bonne qualité. Tardive.

C. Sucrière du Brésil. — Coureuse, fruits oblongs et verrucés, chair dense et sucrée. Demi-hâtive.

Pâtisson blanc américain. — Fruit demi-sphérique atteignant un diamètre de 25 cm., bordé de grosses dents, blanc laiteux. Chair ferme, peu sucrée ; se consomme à demi formé.

Pâtisson panaché amélioré. — Fruit plus renflé que le précédent, panaché de vert et de blanc. Se consomme à demi formé.

Maladies et animaux nuisibles. — Voir chapitre spécial.

Usage. — On consomme ordinairement les Courges cuites en soupe, mais on peut aussi les faire frire et farcir. On en fait aussi des compotes et confitures imitant l'abricot.

Crues, à peine formées, elles peuvent être confites au vinaigre comme les cornichons. On peut également les faire consommer modérément par le bétail, qui en est très friand. Les graines sont vermifuges.

CRAMBÉ MARITIME

Crambé maritima. — Vivace.

Indigène et vivace, le Crambé maritime ou Chou marin est très cultivé en Angleterre, mais plus rarement en France. Les feuilles glauques, élargies, charnues et engainantes à la base sont effilées et frisées au som-

met. On les consomme de février à avril, étiolées artificiellement et réduites à des **côtes** charnues à la façon du Cardon.

Graines. — Celles-ci sont employées sans être décortiquées dans leurs fruits globuleux et indéhiscentes. Le litre pèse 200 gr. - il faut 15 à 18 graines pour faire un gramme. La durée germinative est d'un an. La levée s'effectue en une vingtaine de jours.

Multiplication. — Le Crambé se reproduit de semis ou do bouture. Ce dernier procédé est le plus fréquemment employé.

Culture. — 1. Semer de mars à juin les graines de l'année précédente, sans les décortiquer, en pépinière ; bien terreauter, repiquer lorsque les plants ont 4 à 5 feuilles, à 0 m. 60 de distance en tous sens. Commencer à récolter à partir du troisième printemps après blanchiment et, ensuite, pendant 8 à 10 ans.

On peut également semer directement en place en poquets distants de 60 cm. à raison de 3 à 4 graines par poquet, pour ne conserver par la suite que le plant le plus fort.

2. Arracher en mars les pieds qui ont déjà produit ou sont de force à produire. Couper dans les racines les plus fortes des tronçons d'une dizaine de centimètres. Les planter en terre bien fumée et profondément labourée à 5 cm. de profondeur et à 60 cm. d'écartement en tous sens. Récolter à partir de la deuxième année. Dans les deux cas, les soins d'entretien consistent simplement à maintenir le terrain propre, sain et frais, par des binages, sarclages et arrosages.

A la récolte, conserver quelques pousses qu'on laissera développer. Supprimer les fleurs aussitôt leur apparition pour que celles-ci puissent conserver leur vigueur. A l'automne, enlever les feuilles mortes, ainsi que les pousses trop faibles. Rechausser les pieds avec du terreau, incorporer enfin, par arc, un mélange de 3 kil. de **superphosphate** d'os, 1 kil. sulfate d'ammoniaque, 1 kil. sel marin.

Blanchiment. — Couvrir en février-mars chaque tête d'un pot à fleur bouché, puis le recouvrir de terre, de feuilles sèches, ou mieux de fumier, afin d'avancer quelque peu la récolte. Prendre soin de couper les pousses au ras de terre, lors de la récolte, afin d'arrêter le déchaussement de la plante.

Usage. — Les pétioles de Crambé sont servis à la façon des Asperges ou des Cardons. Leur saveur rappelle en même temps celle du Cardon et du Chou-Fleur.

CRESSON ALÉNOIS

Lepidium sativum. — Annuel

Le Cresson Alénois souvent employé comme condiment à la façon du Cresson de Fontaine dont il rappelle la saveur, est bien différent de celui-ci. C'est une plante annuelle de croissance rapide à feuilles très découpées assez nombreuses, disposées en rosette, à petites fleurs blanches. Sa culture très facile lui donne une place dans les jardins les plus modestes.

Graines. — Oblongues, sillonnées, rouge cuivré. Le litre pèse 730 grammes et 450 graines sont contenues dans un gramme. La durée germinative est de 5 ans ; la levée s'effectue en 2 jours.

Culture. — Semer : 10 à partir de février. mars jusqu'en octobre en pleine terre, en place, à la volée ou en lignes espacées de 15 à 20 cm. Choisir une exposition chaude et abritée pendant les mois de février-mars, septembre et octobre ; puis **fraîche** et **ombragée** pendant ceux de juin, juillet et août. 2. Semer de novembre en février sur couche et sous châssis. Récolte un mois environ après chaque semis. Renouveler les semis fréquemment, soit environ tous les 15 jours.

Variétés : C. Alénois commun. — Feuilles découpées à divisions plates. Production abondante. Saveur agréablement piquante.

Alénois frisé. — Feuilles à découpures plus nombreuses, crispées et contournées.

C. Alénois à large feuille. — Feuilles entières, dentées, sans découpures. Monte lentement. Cette variété est souvent préférée à cause de la grande largeur de ses feuilles.

CRESSON DE FONTAINE

Nasturtium officinale. — Vivace.

Plante aquatique croissant naturellement dans les ruisseaux, à tiges longues, à feuilles composées vert foncé. Fleurs blanches disposées en épis.

Graines. — Petites, ocre-rouge. Le litre pèse 580 grammes. Chaque gramme contient 4000 graines. La durée germinative est de 4 ans. La levée s'effectue en 6 jours.

Multipliation. — Le Cresson de fontaine se multipliait autrefois uniquement par bouture. Ce procédé est aujourd'hui délaissé dans les Etablissements importants pour être remplacé par le semis. Il est reconnu en effet que le bouturage entraînait rapidement la dégénérescence de la plante et l'envahissement de la culture par les mauvaises herbes.

Culture. — La prédilection du Cresson de fontaine pour les endroits humides, et même submergés par les eaux courantes, en rend la culture malaisée. Aussi se contente-t-on souvent de le récolter dans les ruisseaux où il vient spontanément. La production en grand nécessite en effet une installation spéciale, établie le plus souvent dans une prairie arrosée par un ruisseau à eau vive.

Creuser à proximité de celui-ci des tranchées parallèles à 2 m. de largeur sur 0 m. 50 de profondeur, reliées entre elles en chicane. L'eau amenée par une conduite à la première tranchée passera par l'extrémité opposée dans la deuxième légèrement en contre-bas, et de celle-ci dans la suivante, pour être finalement évacuée vers le ruisseau après avoir ainsi parcouru la cressonnière en zigzag. Une vanne à l'entrée et à la sortie permet de régler l'écoulement.

Labourer le fond des fossés ainsi creusés, incorporant au sol, pour un are, 9 kil. de sang desséché, 6 kil. superphosphate minéral et 3 kil. sulfate de potasse. Nivelier et plomber. Après quinze jours ou trois semaines, faire couler un peu d'eau de façon à former de la boue sur le fond du fossé. C'est sur celle-ci que seront répandues les graines ou les boutures.

1. **Semer de mars à juillet** en place, au fond des fossés. Après une huitaine de jours, lorsque le Cresson a atteint une hauteur de 2 cm., faire entrer un mince filet d'eau dont on fera successivement monter le niveau jusque 10-12 cm. Donner alors l'écoulement nécessaire en maintenant le niveau constant. Faire la première coupe 5 à 6 semaines après le semis.

On peut également semer en pépinière. Les plants sont mis en place, à la façon de boutures, lorsqu'ils ont atteint 8 cm.

2. **Bouturage.** — Repiquer au plantoir les tiges enracinées de cresson que l'on a choisies parmi les plus belles de la plantation. Espacer de 10 cm. Plomber la terre avec un rouleau, puis établir une nappe d'eau de 5 cm. d'épaisseur. Elever ensuite le niveau jusqu'à la hauteur désirée, puis établir l'écoulement nécessaire. Récolte, un mois après la plantation.

Avant l'hiver, couper les tiges très près de la base, ne conservant que les jeunes pousses qui naissent près du fond, puis submerger la plantation afin de la protéger de la gelée.

3. **Culture en pleine terre.** — Tout amateur peut réussir cette culture facile au printemps. Semer fin février, sous châssis, à raison de 4 grammes par mètre carré. Tenir le sol humide, puis aérer aussitôt la levée. Arracher les plants quand ils ont atteint

3 cm. pour les planter en terre riche en humus, en espaçant de 12 cm. sur 15 cm. Arroser chaque jour. Chaque plant ne tarde pas à former de belles touffes que l'on peut cueillir rameau par rameau ou, pour aller plus vite, tout entières. Deux pieds font une salade pour 2 à 3 personnes.

Variété : C. de fontaine à large feuille. — Feuilles tendres et très abondantes, très développées. Variété très en faveur sur les marchés de Paris.

Usage. — Le Cresson de fontaine est consommé cru, en salade et comme condiment pour accompagner les viandes, cuit en soupe ou haché à la façon des épinards. La pharmacie l'emploie dans la composition de sirops dépuratifs.

CRESSON DE JARDIN

Barbarea præcox. — Bisannuel

Plante offrant par l'aspect de son feuillage quelque analogie avec le Cresson de Fontaine. Elle en diffère cependant en ce qu'elle est tout à fait terrestre. De culture très facile, elle se sème au printemps, pour former pendant l'été une rosette de feuilles composées vert foncé ; de celles-ci se détachent au printemps suivant les tiges florales, des fleurs en épis jaune vif.

Graines. — Petites, grises, chagrinées. Le litre pèse 550 gr. Il faut 950 graines pour faire un gramme. La durée germinative est de trois ans. La levée s'effectue en 20 jours.

Culture. — Semer de mars à juin à la volée, à raison de 1 gr. par mètre carré, à exposition fraîche, peu ensoleillée de préférence. Récolte depuis juillet.

Usage. — Quoique plus piquant et moins tendre que les autres Cressons, il est souvent cultivé pour les mêmes usages.

CROSNES DU JAPON

Stachys tuberifera. — Vivace

Plante vivace cultivée comme annuelle, formant des touffes compactes de 0 m. 30 de hauteur. Tiges carrées, feuilles ovales vert terne, rudes au toucher. Les fleurs ne se montrent pas sous le climat de Paris. Autour de la souche, se forment de nombreux rhizomes tubéreux disposés en chapelet d'un blanc nacré et qui constituent la partie comestible. Leur saveur douce rappelle à la fois celle de l'Artichaut, du Salisif et de la Pomme de terre.

Multipliation. — Les Crosnes ne fructifient pas sous notre climat. On les multiplie par plantation de tubercules dont ils sont abondamment pourvus. Un kilo en contient près de 500. Il faut 5 à 6 kil. de tubercules pour planter un are dont le rendement peut atteindre 100 kil.

Culture. — Planter en mars-avril en poquets profonds de 10 cm. et distants de 35, à raison de 3 tubercules par poquet. Biner et sarcler pendant le courant de la végétation. Arroser en été pendant les périodes de sécheresse.

Récolte. — Commencer à récolter en novembre, dès que les feuilles et les tiges se dessèchent. N'arracher les tubercules qu'au fur et à mesure des besoins : ceux-ci se flétrissent rapidement à



l'air. Laisser les autres en terre en les préservant tout au plus avec quelques feuilles, car ils supportent la gelée sans altération.

Usage. — Consommer les tubercules cuits après leur avoir enlevé la peau très mince en les frottant avec un linge rude, soit bouillis, frits ou en salade.

HOUQUES

Dolichos. — Annuelle

Plusieurs variétés du genre *dolichos* sont cultivées comme plantes potagères dans les pays chauds. Nous ne retenons ici que les trois variétés ci-dessous : ce sont les seules qui aient quelque importance, en France, même dans le Midi et le Sud-Ouest.

Variétés : *D. Mongette.* — Plante ne s'élevant pas à plus de 50 à 60 cm. Feuilles composées de folioles triangulaires, lisses, vert foncé. Cosses vert pâle droites ou courbées, mesurant de 15 à 20 cm. de longueur. Grains de dimension variable, blanchâtres, tachés de noir en forme de rognon raccourci. Culture semblable à celle du Haricot nain.

D. Asperge. — Tiges grimpantes de 2 à 3 mètres. Gousses très longues atteignant 45 cm. Grains peu nombreux, réniformes, rougeâtres. Très répandue en Provence, la *Dolique-Asperge* se cultive à bonne exposition à la façon des Haricots tardifs.

D. de Cuba. — Variété plus hante que la précédente. Feuillage très ample, cosses remarquablement longues atteignant 0 m. 70 et demandant à être cueillies avant parfait développement. Grain semblable à cela de la précédente variété.

Usage. — Ois consomme les jeunes cosses à la façon des Haricots verts.

ÉCHALOTE

Allium ascalonicum. — Vivace.

Très voisine botaniquement de l'Oignon, l'*Echalote* en diffère cependant par son mode de végétation. C'est une plante à feuilles abondantes, ne produisant pas de graines, et dont les bulbes, mis en terre au printemps, se divisent rapidement en un grand nombre de caëux dont la grosseur atteint bientôt celle du bulbe qui leur a donné naissance. L'*Echalote* vient en tous terrains, mais craint l'humidité et les fumures récentes.

Multiplication. — Par caëux. Il en faut environ 7 kil. pour planter un are et compter sur une récolte de 60 à 80 kil. Le litre de caëux pèse 500 grammes environ.

Culture. — Planter fin février en lignes espacées de 20 cm. en terrain bien ameubli et fumé l'année précédente. Enterrer les caëux la pointe en haut, à 2 cm. de profondeur en les distançant de 15 cm. sur les lignes. Entretenir le sol propre. Ne pas arroser.

Récolte. — Arracher les touffes lorsque les feuilles jaunissent en juillet. Les laisser ressuyer au soleil une journée. Les rentrer au grenier où les bulbes se conserveront jusqu'en mai de l'année suivante.

Variétés : *E. ordinaire.* — Très bonne variété, la plus cultivée.

E. de Jersey ou Oignon-échalote. — De meilleure conservation que la précédente.

Maladies et animaux nuisibles. — Voir chapitre spécial.

Usage. — On emploie les feuilles eu été et plus tard les bulbes comme condiment.

ÉPINARDS

Spinacia oleracea. — Annuel ou bisannuel

Plante annuelle, bisannuelle en culture, à croissance rapide. Feuilles glabres, épaisses, parfois gaufrées, réunies en fortes rosettes. Tiges florales atteignant 0 m. 80 à 1 mètre. Fleurs unisexuées. L'*Épinard* se plaît en terre fraîche et en climat tempéré. La chaleur et la sécheresse le font rapidement monter.

Graines. — Renfermées dans un fruit gris verdâtre, triangulaires et piquantes dans l'*E.* d'Angleterre, plus ou moins arrondies dans les autres variétés. Le litre de graines piquantes pèse 370 gr. dont chacun contient 90 graines. Le litre de graines rondes pèse 500 grammes : elles sont au nombre de 110 au gramme. La durée germinative est de 4 ans. La levée s'effectue en 5 à 6 jours.

Dose du semis. Production. — On sème en lignes à raison de 300 grammes et à la volée de 450 grammes à l'are. La production totale peut s'élever pour la même surface à une centaine de kilos de feuilles.

Fumure. — L'*Épinard* est une plante épuisante qu'il ne faut jamais remettre à la même place avant 3 à 4 ans. Il aime les fortes fumures azotées, dont l'action est heureusement complétée par un apport de 10 kil. de tourteaux, 6 kil. de scories, 3 kil. de chlorure

de potassium à enfouir lors du labour, et de 1 kil. 500 de nitrate de soude à épandre immédiatement avant le premier binage.

CULTURE. — 1^o Semer de décembre à février, sur couche chaude, par petits poquets disséminés dans les semis de Carottes. Arroser. Récolter en deux fois, en mars-avril.

Variétés. — *E. monstrueux de Viroflay.* — Feuilles très larges pouvant atteindre 25 cm. de long, presque lisses, charnues. Touffe devenant rapidement très volumineuse. Production soutenue et abondante surtout dans les sols riches. Très recommandable.

2^o Semer en mars, en terre chaude et bien exposée, en place, soit en rayons écartés de 0 m. 15, 0 m. 20, soit à la volée parmi les Chicorées et Laitues. Arroser dès que le besoin s'en fait sentir. Récolte en mai succédant à celle des *Épinards* d'automne.

Variétés : *E. Triomphe.* — Variété de printemps et d'été très appréciée, aussi lente à monter que l'*E.* d'été vert foncé, mais donnant des feuilles plus amples, épaisses et charnues, d'un vert foncé luisant. C'est la meilleure espèce de tous les *E.* lents à monter.

E. d'été de Bueil. Très résistant à la sécheresse, lent à monter. Donne les meilleurs résultats pour les semis de mars à août.

3^o Semer d'avril à août en terre fraîche et ombragée, en rayons

écartés de 0 m. 15 à 0 m. 20. Biner et arroser fréquemment. Récolter de juin à septembre.

Variétés : *E. Triomphe*; *E. d'été de Rueil*.

E. d'été vert foncé. — Rosette appliquée contre terre. Feuilles vert très foncé. Une de ses grandes qualités est sa tardiveté à fleurir, qui en permet le semis pendant tout l'été.

4^o Semer de fin août à octobre, en terre bien ensoleillée et **chaude**, en lignes. Entretenir le sol propre et frais. Récolter en octobre, novembre, mars et avril. Pour obtenir une production continue pendant l'hiver, il suffit d'abriter sous châssis le semis d'automne.

Variétés : *E. monstrueux de Viroflay*.

E. vert de Massy. — Variété vigoureuse et rustique donnant de bonne heure au printemps de grandes feuilles vert foncé à long pédoncule. Peut également être semée au printemps en raison de sa lenteur à monter.

Maladies et animaux nuisibles. — Voir chapitre spécial.

Usage. — L'*Epinard* se consomme généralement cuit et haché, accommodé au beurre ou au jus. Il est cependant préféré non haché dans le Midi et servi s en branches. Sa richesse en fer en fait un aliment vert de tout premier ordre.



L'*Epinard monstrueux de Viroflay* est une excellente variété pour les semis d'automne. Pour les semis de printemps, il faut lui préférer les variétés dites d'été, qui montent beaucoup moins vite.

On voit ici l'état de végétation de l'*Epinard monstrueux de Viroflay* (2) et de l'*Epinard de Rueil* (1) semés le même jour, en semis de printemps.

ESTRAGON

Artemisia dracuncul. — Vivace

Plante à tiges nombreuses hautes de 70 cent., ramifiées, garnies de feuilles étroites et possédant une saveur fine et très aromatique. Petites fleurs blanchâtres et stériles. Les parties aériennes disparaissent à l'hiver pour renaître au printemps. L'Estragon croît dans tous les terrains sains, mais périt l'hiver dans les terres humides.

Multiplication. — Quoiqu'il fleurisse régulièrement, l'Estragon ne donne pas de graines fertiles. Il se prête bien toutefois à la multiplication par éclats.

Le *Tagetes lucida*, plante de la même famille dont les feuilles ont une saveur se rapprochant de celle de l'Estragon et se reproduisant facilement par le semis, pourrait à la rigueur le remplacer dans les pays très éloignés où il est impossible d'introduire l'Estragon.

Culture. — Planter les éclats en mars-avril, à 30 ou 35 cm. de distance en terre légère et très perméable. Au cas contraire, préparer l'emplacement des pieds en disposant au fond des trous destinés à recevoir les plants, un drainage rudimentaire composé de gros cailloux, puis combler ceux-là avec le déblai auquel aura été mélangée une certaine quantité de sable. Planter et par la suite entretenir le terrain propre et récolter des feuilles pendant la belle saison. Renouveler la plantation tous les trois ou quatre ans.

Usage. — Les feuilles et les pousses d'Estragon servent à l'assaisonnement des salades et à aromatiser le vinaigre dans lequel on conserve les Cornichons, par exemple.

Fenouil amer (voir Plantes officinales)

Fenouil doux (voir Plantes officinales)

FENOUIL DE FLORENCE

Foeniculum dulce. — Annuel

Plante basse et trapue ne dépassant pas 0 m. 60 à 0 m. 80. à feuilles extrêmement découpées vert blond, dont les pétioles renflés et fortement imbriqués forment par leur ensemble une pomme allant de la grosseur d'un œuf à celle du poing, ferme, blanche et sucrée.

Graines. — Jaune verdâtre, en forme de croissant plus ou moins dessiné, dont la partie convexe est garnie de 5 côtes saillantes. Poids du litre 300 grammes. Un gramme contient 200 graines. La durée germinative est de 4 ans. La levée s'effectue en 8 à 10 jours.

Culture. — 1^o Semer fin mars-avril en lignes distantes de 0 m. 40. **Eclaircir** ensuite les plants à 0 m. 15 sur la ligne. Arroser fréquemment et abondamment, afin d'éviter la montée à fleurs. **Butter** légèrement lorsque la tige commence à s'épaissir, et récolter successivement au bout d'une dizaine de jours.

2. Semer en juillet sous les climats chauds dans les mêmes conditions que ci-dessus. Les arrosages devront être faits aussitôt le semis. Ils seront par la suite ralentis au fur et à mesure que la température diminuera.

Usage. — Le Fenouil de Florence est consommé préparé comme le Céleri, quoiqu'ayant un parfum plus accusé et plus sucré.





Chou-fleur merveille de toutes saisons

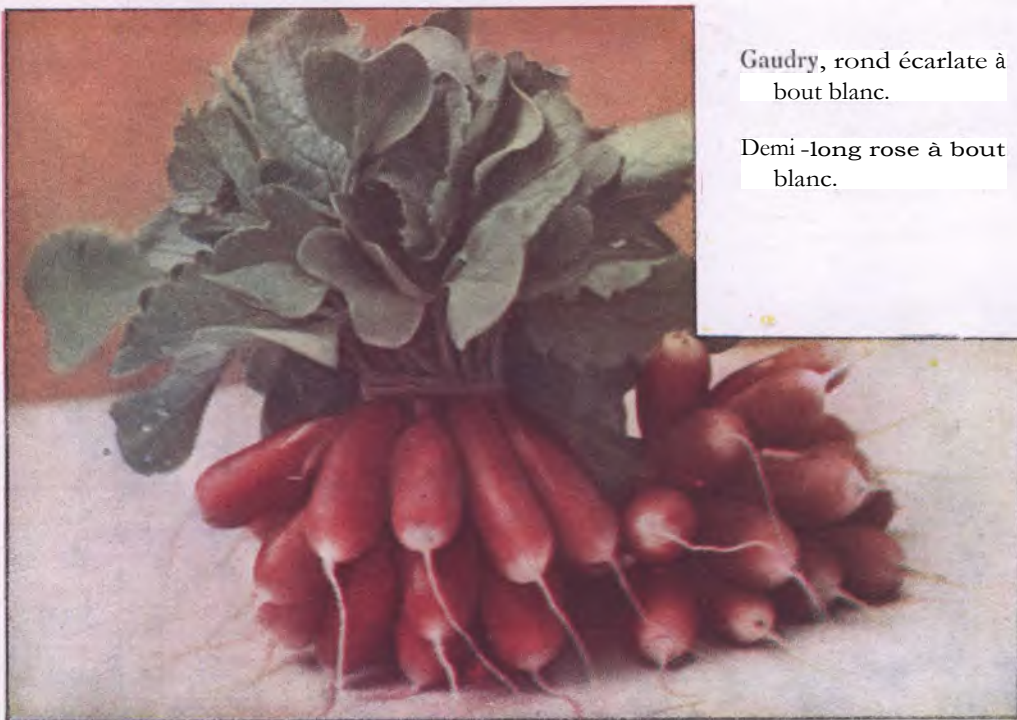
Chou de Milan Lepreux



Radis à forcer

Gaudry, rond écarlate à
bout blanc.

Demi-long rose à bout
blanc.



FÈVES

Vicia Faba. — Annuelle

Plante cultivée depuis l'antiquité à tige carrée, portant des feuilles grisâtres. Fleurs blanches. Fruits en gousses vertes devenant noires, plus ou moins longues suivant les variétés. La Fève préfère les sols riches et froids, plutôt un peu compacts que trop légers.

Graines. — Verdâtres ou jaunâtres, larges, aplaties, de dimension variable suivant les variétés. Le litre pèse de 650 à 750 grammes. La durée germinative est de 5 ans. La levée s'opère en 8 à 12 jours.

Fumure. — La Fève est une plante peu épuisante, mais demande des terres riches en potasse. **Épandre** à l'are 150 kil. de fumier, 2 kil. de chlorure de potassium et 4 kil. de superphosphate de chaux qui seront enterrés au labour.

Dose du semis. Production. — Il faut 4 kil. de graines pour ensemer un are sur lequel pourront être récoltés 400 kil. de coses.

Culture. — 1^o Semer en octobre-novembre sur coteière en rayons profonds de 5 cm. distants de 0 m. 35 en espaçant les graines de 0 m. 15. Protéger l'hiver des fortes gelées avec des châssis ou des paillassons reposant sur des lattes maintenues à hauteur convenable par des piquets fichés en terré. Biner et entretenir le sol propre à la fourche crochue. Pincer le sommet des tiges pendant la floraison, lorsque l'on juge la fructification suffisante. Récolte successive en avril-mai.

2. Semer en janvier, sur couche de 12 degrés environ, en pépinière, repiquer en place sur couche un mois après, sur 3 rangs espacés de 0 m. 35. Récolte en avril-mai.

3. Semer en février-mars. en pleine terre, en place, en rayons profonds de 5 cm. distants de 0 m. 35. Espacer les graines de 0 m. 15. Biner. Pincer le sommet des tiges pendant la floraison lorsqu'on juge la fructification suffisante. Récolte en juin.

Variétés : *F. naïve verte de Beck.* — Variété ne dépassant pas 35 cm. de hauteur. Cosses petites, nombreuses, contenant chacune 3 à 4 grains vert foncé, bien pleins et arrondis. Convient particulièrement pour la culture forcée.

F. des Marais grosse du Nord. — Haute de 0 m. 80. Gousses réunies par deux ou trois, longues de 0 m. 15, contenant 3 à 4 grains très gros, plus longs que larges.

F. à très longue cosse pendante Hangdown. — Variété précoce atteignant 1 m. à 1 m. 20. Chaque pied porte une douzaine de coses longues de 18 à 20 cent., dont chacune contient 4 à 6 graines.

F. de Séville. — Variété hâtive mais moins résistante que la *F. des Marais*. Très productive. Gousses généralement groupées par deux, recourbées, atteignant 0 m. 25 de long et contenant environ 6 grains de grosseur moyenne.

F. d'Aqueduc à très longue cosse. — Variété très hâtive présentant, à son maximum de développement, les caractères particuliers de la *F. de Séville*. Cosses moins nombreuses, de 50 cm. de long et de 4 cm. de large, contenant 8 ou 9 grains comparables à ceux de la *F. des Marais* et aussi charnus.

Maladies et animaux nuisibles. — Voir chapitre spéciale.

Usa ge. — On consomme les Fèves crues à demi-grosseur comme hors-d'œuvre, ou cuites à la maître d'hôtel, sautées, au roux, en purée. Sèches, elles servent à la confection de purées et de soupes.

FICOIDE GLACIALE

Mesembryanthemum crystallinum. — Vivace

Plante vivace cultivée comme plante annuelle dans les jardins.

Feuilles étalées couvertes comme toutes les parties vertes de la plante de petites vésicules transparentes qui lui donnent l'apparence d'une plante couverte de rosée. Très résistante à la sécheresse, elle est consommée dans les pays chauds, cuite et hachée à la façon des **Epinards**. Elle n'est pas, d'autre part, sans intérêt comme plante d'ornement pour la décoration des rocailles.

Culture. — Même culture que celle des **Epinards**.

FRAISIER

Fragaria. — Vivace

Plante vivace cultivée comme légume fruit. Tige en forme de court rhizome, portant des feuilles trifoliées, luisantes et velues étalées en rosette et émettant des stolons, communément appelés filets ou coulants, qui s'enracinent naturellement aux nœuds pour donner naissance à de nouveaux pieds. Graines renfermées dans des akènes disposés à la périphérie d'un réceptacle charnu, comestible, plus ou moins gros, connu sous le nom de Fraise.

Le Fraisier se plaît dans un sol riche, fumé longtemps d'avance, frais et perméable. **Épuisant**, il réclame d'assez fortes fumures : 300 kil. de fumier bien décomposé à enfouir avec le labour, 2 kil. nitrate de soude à épandre entre les lignes lors de la floraison, ou sous forme d'arrosage, dissous dans l'eau, et à chaque automne, 2 kil. sulfate de potasse, auxquels seront joints 4 kil. de scories de déphosphoration.

CLASSIFICATION. — Pratiquement, les Fraisiers cultivés se rattachent à trois groupes :

1. Fraisiers à petits fruits, ou Fraisier des quatre-saisons. — Vigoureux et remontants ; fructifiant de mai à octobre, ils se plaisent en terrains ombragés. Les stolons sont fins et nombreux sauf dans les *F. Gaillon* qui n'en donnent aucun et conviennent plus particulièrement pour la confection des bordures. Ceux-ci sont toutefois moins fertiles que les autres variétés. Les Fraisiers des quatre-saisons se multiplient par semis ou par coulants ; les Fraisiers **Gaillon**, par semis ou division des touffes.

2. Fraisiers à gros fruits. — **Également** connus sous le nom de Fraisiers Anglais ou hybrides, il en existe plusieurs centaines de variétés. Non remontants, ils donnent de grosses ou très grosses fraises dont la récolte s'échelonne durant la belle saison suivant les variétés. Ces variétés réclament une exposition ensoleillée. Multiplication par filets.

3. Fraisiers à gros fruits remontants. — D'aspect assez semblable aux précédents, ils ont la propriété de produire, sinon tout l'été, du moins de fin juillet à



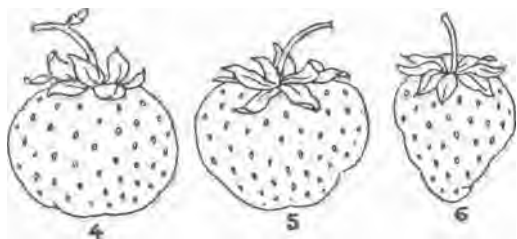
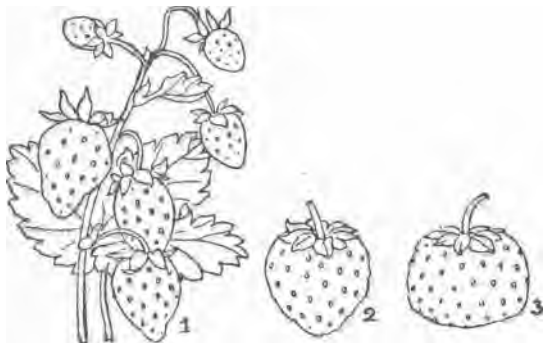
septembre, après avoir donné une première récolte en juin. Plusieurs variétés offrent cependant l'inconvénient d'être peu résistantes, sans vigueur ou sans mérite. Aussi, l'engouement primitif que les amateurs avaient témoigné pour ce groupe, tend-il aujourd'hui à s'apaiser. Multiplication par filets en sol bien exposé.

Culture. — Obtention des plants :

a) Semis. — Semer en pépinière sur terre légère, fraîche et plombée, sous châssis bien exposé en avril-mai ou à exposition ombragée de juin à août. Recouvrir à peine la graine. Bassiner fréquemment. Repiquer les plants à mi-ombre, quand ils ont deux ou trois feuilles, à 5 cent. de distance. Hiverner sous châssis. Mettre en place en mars-avril à 0 m. 25 d'intervalle.

b) Divisions de touffes. — Procédé utilisé pour les F. Gaillon qui ne donnent pas de filets. Relater les touffes en juillet par fragments composés de deux ou trois coeurs. Planter en pépinière à 10 cent. de distance. Mettre en place en août-septembre à 25 cent. d'intervalle.

c) Filets ou coulants, -- Supprimer les fleurs sur les pieds mères, d'un ou deux ans. Laisser se former sur les filets la première rosette de feuilles, pincer leur prolongement. Sevrer les jeunes plants et les planter en pépinière à 10 cent. de distance en terrain frais. Bassiner fréquemment pendant une douzaine de jours jus qu'à la reprise. Planter en septembre avec la motte en lignes espacées de 30 à 40 cent. sur la ligne.



1. Fraisier des 4-saisons Belle de Meaux.
2. Fraisier remontant Saint-Joseph.
3. Fraisier remontant Saint-Antoine.
4. Fraisier à gros fruit Docteur Morère.
5. Fraisier à gros fruit Mme Moutot
6. Fraisier à gros fruit Vicomtesse Héricourt de Thury.

Entretien. — Après la plantation, arroser copieusement, maintenant pendant quelques jours les jeunes plants à mi-ombre, à l'aide de feuilles de fougères par exemple. Pailler le sol en mai pour le maintenir frais, et plus tard pour tenir les fruits propres. Biner entre les lignes et arroser, lors de la floraison, en enfouissant en même temps le nitrate de soude, épandu. Supprimer tous les coulants qui se forment, tout au moins jusqu'à la récolte. Réduire celle-ci le plus possible la première année en supprimant les boutons floraux afin d'assurer par la suite plus de robustesse au plant. En fin octobre, retirer le paillis, nettoyer les plants en coupant les vieilles feuilles, les restes des inflorescences et les filets. Terreauter si possible les plants et incorporer la fumure annuelle d'automne. Celle-ci peut être avantageusement remplacée par un apport de 10 kif. d'Élité à l'are. Une plantation de Fraisiers à gros fruits peut rapporter pendant quatre ans si elle est bien entretenue. Il y a donc lieu, pour s'assurer une production soutenue, de la renouveler chaque année par quart. Une plantation de Fraisiers des 4-saisons et de Fraisiers remontants doit être remplacée chaque année par moitié ou tiers. D est à noter que le Fraisier ne peut revenir sur lui-même avant 6 ans.

Choix des variétés :

1° Fraisiers des 4-saisons

Belle de Meaux. — Fruit gros court, rouge carmin très foncé presque noir. Très productif, très savoureux.

Monstrueuse Caennaise. — Très robuste. Hampes florales élevées bien au-dessus du feuillage. La plus volumineuse des variétés dites des quatre saisons. Arôme très fin, d'un goût exquis.

Reine des Perpétuelles. — Vigoureux et fertile, produit jusqu'aux gelées de beaux et gros fruits rouges, bien parfumés.

Guillon blanc. — Sans filets, fruit rond. Plante formant une touffe dressée à plusieurs coeurs. Convient aux bordures.

Guillon, rouge. — Mêmes qualités que le précédent, mais à fruit rouge.

2° Fraisiers remontants à gros fruits.

La Perle. — Fruit moyen ovoïde, bleue rosé. Chair blanche, juteuse, exquise.

La Perle Rouge. — Semblable à la variété précédente. Fruit plus foncé rouge clair.

Saint-Antoine de Padoue. — Gros fruit conique. Chair rose foncé, d'excellente saveur.

Saint-Fiacre. — Fruit oblong, d'un beau rouge. Chair saumonée, ferme, d'excellente qualité. De grande vigueur. Franchement remontant.

Saint-Joseph. — Fruit moyen rouge foncé, en coeur. Chair rouge, très ferme et bien juteuse. Variété productive, très remon- tante.

3. Fraisiers à gros fruits ou anglais.

Docteur Mordre. — Fruit rouge foncé, volumineux à chair rose. Qualité excellente. Supporte bien le transport. Demi-hâtif, propre au forçage.

Idéal. — Plante très vigoureuse. Fruit très gros, largement conique, rouge écarlate brillant. Chair très pleine, d'excellente saveur. Variété demi-hâtive se prêtant à la culture forcée.

Madame Moutot. — Fruit énorme, arrondi, rouge. Chair saumonée d'excellente qualité. Variété vigoureuse et productive. Très cultivée pour le marché.

Noble. — Fruit rond, rouge brillant. Chair rouge sucrée. Très grande précocité et productivité. Se transporte bien. Réussit en culture forcée.

Royal Sovereign. — Fruit gros conique, rouge vif. Chair rouge. Productif.

Tardive de Léopold. — Fruit énorme rouge vif, luisant. Chair rouge, ferme, juteuse, aromatisée, variété très tardive et de très grande vigueur.

Vicomtesse Héricart de Thury. — Fruit moyen rouge. Chair ferme, rouge, sucrée, de parfaite qualité. Vigoureux, très hâtif. Production longue et soutenue. Réussit en culture forcée.

Culture forcée. — Vers le 15 septembre, empoter par deux en pots de 16 cent. en un mélange du deux tiers de terre franche et un tiers de terreau, les plus beaux plants qui avaient été mis en pépinière en juillet, en vue de cette opération. Placer à mi-ombre, arroser et bassiner pour faciliter la reprise. Cultiver en pots, en pleine terre, où ils resteront jusqu'aux gelées dont ils subiront les premiers froids. Rentrer alors sous châssis froid. En novembre, commencer le forçage proprement dit, en plaçant les cultures en serres chaudes ou bâches chauffées dont la température doit progressivement s'élever pour atteindre 15. au début de la floraison, soit après six semaines de forçage. Le forçage sera réglé dans les bâches par une aération plus ou moins grande. Entretenir pendant tout ce temps la végétation par des *bassinages* et arrosages fréquents qui seront supprimés à la floraison. N'arroser alors au goutlet que le strict nécessaire. Biner la terre des pots afin de l'aérer et d'empêcher toute végétation étrangère. Supprimer les filets, les feuilles mortes et jaunies. Aérer le plus largement possible. Pratiquer la fécondation artificielle en passant légèrement un pinceau sur les

fleurs si la température ne permet pas de donner d'air. Celle-ci doit atteindre **20 degrés** sous verre à la fin de la floraison, qui dure une douzaine de jours. Reprendre les arrosages et les *bassinages* dès cette époque, arroser à l'engrais liquide tous les 15 jours jusqu'à la maturité, augmentant toujours, d'autre part, la température. La récolte commence deux mois et demi après le début du forçage et dure trois semaines environ. Il est donc nécessaire, afin de s'assurer une production continue, de faire une série de forçage toutes les trois semaines.

On peut également forcer une planche de Fraisiers en février en la couvrant de châssis et en creusant les sentiers dont on remplace la terre par du fumier frais de cheval. la récolte commencera alors en mai. Si l'on ne dispose pas de fumier, il est possible de hâter la récolte d'au moins 3 semaines en couvrant la planche fin **décembre** avec des châssis qui seront à leur tour protégés de paillasons.

Variétés. — Les *variétés* de Fraisiers qui se prêtent le mieux au forçage sont : *Docteur Morère, Général Chanzy, Marguerite Noble, Vicomtesse Héricart de Thury.*

Maladies et animaux nuisibles. — *Voir chapitre spécial.*

Usage. — On consomme le fruit cru comme dessert, au vin ou à la crème. En cuisine, on en fait des confitures, des *sirups*, liqueurs, glaces, etc.

HARICOT

Phaseolus vulgaris. — Annuel

Plante annuelle à végétation rapide cultivée pour ses fruits consommés en vert et les graines utilisées fraîches ou sèches. Certaines variétés sont à tige volubile longue de 2 à 3 mètres et ont besoin d'un support ou rame destiné à les soutenir, d'autres sont à tiges courtes et forment des touffes compactes qui n'ont besoin d'aucun appui. Fleurs blanches, roses ou violacées réunies en grappes lâches. Fruits en gousses allongées. Primitivement celles-ci, au moment du développement du grain, se recouvraient toutes, intérieurement, d'une couche fibreuse ou parchemin, qui les rendaient impropres à la consommation en vert. Par sélection on est parvenu à obtenir certaines variétés privées de ce parchemin dont la gousse charnue est comestible même après la formation des grains.

Il y a donc lieu de classer les Haricots en :

Haricots avec parchemin, dits à *écosser*, dont les gousses peuvent être consommées à l'état jeune, mais qui sont cultivés surtout en vue de la récolte des grains.

Haricots sans parchemin, appelés *mangetout* s'ils sont à cosse verte, ou *beurre* s'ils sont à cosse jaune et dont les cosses sont servies avec les grains non formés.

Le Haricot vient bien en tous terrains sauf dans ceux qui sont trop calcaires ou trop compacts. Il préfère les terres fraîches, légères, anciennement fumées. Très sensible au froid, il ne commence à végéter qu'à une température supérieure à 10°.

Graines. — De formes différentes suivant les variétés, ordinairement réniformes ou oblongues, de coloris divers. Le poids du litre

de graines varie de 700 à 800 grammes. Il y a de 90 à 570 graines dans 100 grammes. La durée germinative est de 3 ans, la levée s'effectue en 5 à 8 jours.

Dose du semis et production. — Il faut, suivant la grosseur du grain, de 1 kilo à 1 k. 500 de graines pour ensemençer 1 are. Celui-ci peut produire 50 *kil.* environ de filets ou de 12 à 24 *kil.* de grains secs.

Fumure. — Enfour par are, dès l'automne précédant le semis, par un labour : 100 *kil.* fumier bien décomposé, 4 *kil.* superphosphate de chaux et 1 *kil.* 500 chlorure de potassium. Le fumier peut au besoin être remplacé par du nitrate de soude qu'on épandra à la dose de 1 *kil.* à l'are aussitôt le semis. Cette formule s'applique du reste à une culture faite en vue de la récolte du grain. Lorsqu'on a pour but uniquement la récolte des filets, ces doses d'engrais phosphatés et potassiques peuvent être réduites de moitié.

CULTURE. — Culture hâtée. Choisir en mars une cote bien abritée du nord dont la terre doit être autant que possible assez légère. Après avoir bêché finement le terrain, placer les coffres et recouvrir de châssis. Semer les haricots en poquets, en quinconces, espacés de 0 m. 30 à 0 m. 35, en fin mars, dès que la terre est assainie. Aérer, donner le plus de lumière possible et enlever les châssis dès que les gelées ne sont plus à craindre. Récolte des filets en mai-juin.

Variétés conseillées. — *H. flageolet Triomphe des châssis, H. noir de Belgique, H. flageolet à feuille gaufrée, H. du Bouscat.*

Culture en pleine terre. — Semer sous le climat de Paris du 15 mai au 15 juin pour récolter en grains secs, du 15 mai au 15 juillet pour récolter en grains frais ; successivement toutes les trois semaines du 15 mai à fin **août** pour récolter en vert.

Haricots nains. — Semer en ligne espacées de 40 à 50 cent. un grain tous les 10 à 12 cm. sur la ligne ou en poquets distants de 40 cent. en tous sens, à raison de 5 à 6 grains par *poquet*. Creuser



oeux-ci à fleur de terre en sols humides, plus profondément dans les terres sèches. Recouvrir peu les graines. Biner une première fois quelques jours **après** la levée, puis une deuxième fois trois semaines plus tard en buttant légèrement les pieds.

Haricots à rames. — Semer ces variétés sur 2 lignes espacées de 0 m. 75, en poquets distants de 0 m. 40 à 0 m. 50 à raison de 6 à 8 grains par trou. Biner une première fois aussitôt après la levée, puis deux semaines plus tard en nivelant et buttant légèrement les pieds. Planter ensuite en face des touffes, du côté du sentier, des rames ordinairement hautes de 2 m., les incliner vers le centre de la planche de façon à rejoindre celles du côté opposé. **Éviter** de semer plusieurs planches de Haricots à rames les unes à côté des autres, de façon que l'air et la lumière puissent y pénétrer **facilement**.

Récolte. — Commencer à cueillir en filets les Haricots à parchemin 2 mois et demi après le semis, lorsque ceux-ci ont atteint le tiers ou la moitié de leur grosseur. Les variétés sans parchemin pourront être récoltées à plus parfait développement. Prendre soin de ne pas laisser les grains se former prématurément sous peine de voir la floraison s'arrêter en même temps.

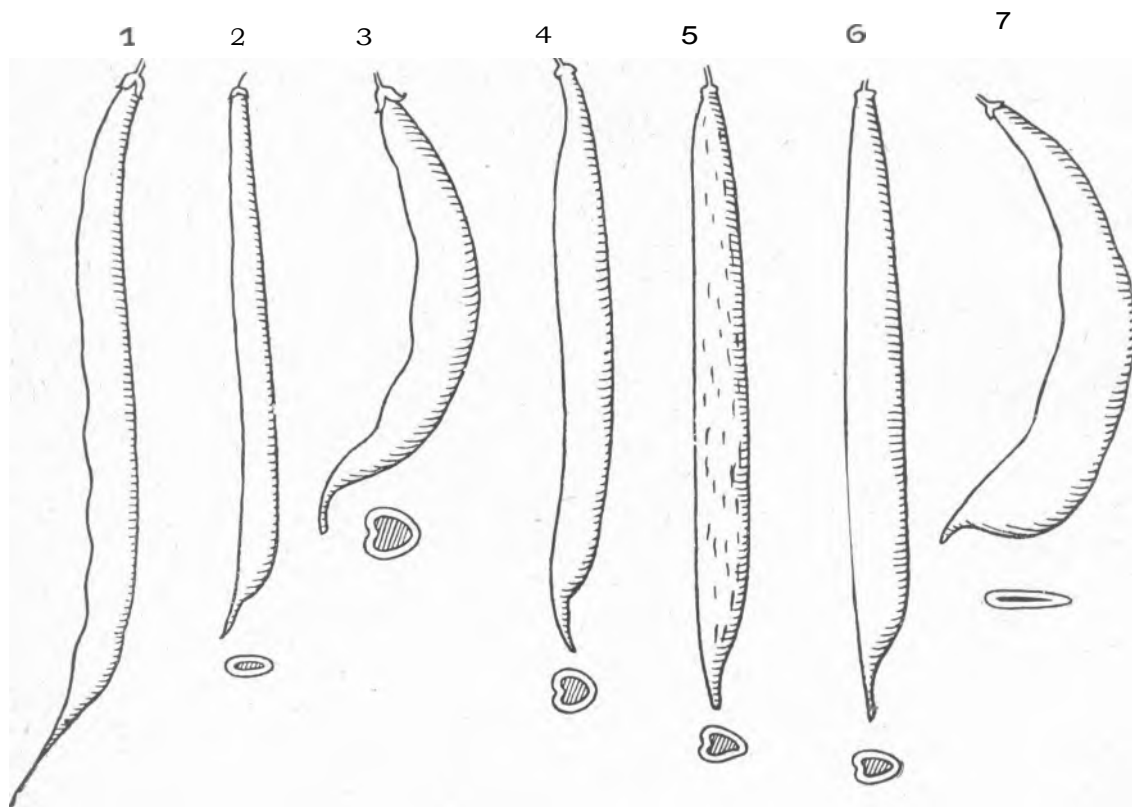
Pour récolter en grains verts (Haricot Chevrier) arracher les pieds lorsque les grains sont bien formés, mais avant que les cosse ne jaunissent, soit 3 mois à 3 mois et demi après le semis. Laisser sécher les pieds deux jours au soleil puis les rentrer à l'ombre, dans un local bien aéré. Ils peuvent être également séchés sur place, en poquets recouverts de paille.

Laisser sécher sur place les Haricots sur lesquels on veut récolter des grains secs. Les arracher lorsque la plupart des feuilles sont tombées pour les rentrer au sec, soit en tas, soit suspendus la tête en bas. Récolte 4 mois environ après le semis.

Variétés. — *Voir tableau ci-dessous.*

Maladies et animaux **nuisibles.** — *Voir chapitre spécial.*

Usage. — Les Haricots se consomment cuits préparés de diverses façons. Les Haricots verts ou filets se préparent au jus, sautés ou en salade. Les Haricots en grains frais sont appréciés préparés à la maitre d'hôtel, au jus, en ragoût ou salade. Le Haricot sec, généralement moins fin, se prête lui aussi aux mêmes préparations.



1. Haricot mangetout à rames — Saint-Philibert.
2. Haricot beurre nain à cosse fine — beurre nain aiguille.
3. Haricot beurre nain à cosse charnue — beurre d'Alger noir nain.
4. Haricot mangetout nain à cosse charnue — mangetout Progrès.
5. Haricot nain à parchemin à cosse marbrée — Gloire de Deuil.
6. Haricot nain à parchemin à cosse en crayon — Métis.
7. Haricot nain à écosser, grain blanc — Roi des Massy.



HARICOTS. — CHOIX DES VARIÉTÉS

	Hauteur en mètres	Couleur	Grains Forme	ombre d	Cosse	Fleur	Cultivé pour ..	Autres particularités
1° HARICOTS A RAMES SANS PARCHEMIN								
d'Alger ou beurra noir à rames	1.80	Noir	Ovoïde	18	Jaune pâle, courbée.	Lilas	Filets	Rustique et productif.
beurre blanc Roi des Mangetout.	2.50	Blanc	Ovoïde carré	21	Jaune pâle, ronde, courbée	Blanche	Filets et grain	Très productif.
beurre du Mont-d'Or à rames.	2.00	Brun violacé	d'un bout	21	Jaune, droite.	Lilas	Filets	Hâtif et productif.
blanc extra-hâtif à rames	1.80	Blanc	Ovoïde	40	Verte, arrondie.	Blanche	Filets et grain	Très hâtif.
Coco blanc	2.20	Blanc	Ovoïde	18	Verte, large.	Blanche	Grain sec	Rustique, tardif.
de Prague marbré	1.50	Saumon marb. de rouge	Ovoïde	21	Verte mouchetée violet.	Blanc rosé	Grain sec	Très farineux.
mangetout do St-Fiacre	3.00	Café au lait	Oblong	22	Verte pâle, charnue.	Lilas	Filets	Productif.
Mangetout de St-Philibert	2.50	Blanc	Oblong	19	Verte pâle, longue.	Blanche	Filets et grain	Rustique et productif.
princesse à rames, sans fils	3.00	Blanc	Ovoïde	36	Verte, à étranglement.	Blanche	Filets et grain	Assez h' tif.
2° HARICOTS A RAMES AVEC PARCHEMIN								
de Soissons gros blanc à rames.	2.00	Blanc, bril.	Réniforme	12	Verte, plate.	Blanche	Grain sec	Très estimé pour son grain.
3° HARICOTS NAINS SANS PARCHEMIN.								
beurre blanc nain d'Amiens ..	0.40	Blanc	Ovoïde	25	Jaune clair, droite.	Blanche	Filets et grain	Productif.
beurre d'Alger noir nain	0.40	Noir	Ovoïde	25	Jaune, courbée.	Lilas	Filets	Hâtif et productif.
beurre doré nain	0.35	Jaune d'or	Ovoïde	30	Jaune pâle, courbée.	Blanche	Filets	Hâtif et rustique.
beurre nain du Mont-d'Or	0.35	Roux tr. foncé	Petit rond	22	Jaune pâle, <i>légerem.</i> arquée	Lilas	Filets	Rustique, très productif.
beurre nain merveille du Mar-ché.	0.30	Noir	Oblong	33	Jaune, droite et effilée.	Mauve pourpré	Filets	Productif et belles cosses.
nain Roi des Beurres.	0.30	Blanc	Ovoïde	26	Jaune vif, cylindrique en serpette.	Blanche	Filets et grain	Productif et de longue durée.
nain mangetout extra-hâtif ..	0.30	Blanc mat	réniforme	30	Vert jaunâtre, courbée.	Blanche	Filets et grain	Très hâtif pour culture forcée.
nain mangetout Phénix	0.40	Rouge violacé	Oblong	23	Légerement arquée, très charnue.	Blanc lilacé	Filets	Hâtif et de parfaite qualité.
4° HARICOTS NAINS AVEC PARCHEMIN.								
Abondance de Michelet	0.50	Blanc	Ovoïde	65	Verte, petite, droite.	Blanche	Grain sec	Productif, tardif, très touffu.
Empereur de Russie	0.40	Chocolat moucheté de plus foncé	Oblong	37	Verte, cylindrique, droite.	Lilas pâle	Filets	Précoce et productif.
flageolet à feuille gaufrée	0.35	Blanc	Réniforme	38	Verte, plate.	Blanche	Grain	Très hâtif et rustique p. culture hâtée.
flageolet chevrier	0.40	Vert	Réniforme	40	Verte, plate.	Blanche	Grain	Productif.
flageolet Rol des Verts	0.35	Vert	Réniforme	38	Verte, plate.	Blanche	Grain	Rustique et productif.
flageolet rouge	0.45	Rouge	Réniforme	16	Verte, plate.	Blanc rosé	Filets et Grain	Rustique, tardif et productif.
flageolet très hâtif d'Etampes ..	0.35	Blanc	Court, réniforme	35	Verte, plate.	Blanche	Filets et Grain	Hâtif et productif.
flageolet Triomphe des châssis	0.30	Vert	Réniforme	46	Verte, ronde.	Blanche	Grain	Hâtif, pour culture forcée.
Gloire de Deuil	0.40	Chamois tacheté de brun	Long, réniforme	22	Verte zébrée de noir.	Lilas foncé	Filets	Demi-hâtif et productif.
jaune, cent pour un	0.40	Jaune foncé	Oblong à bouts carrés	47	Verte, petite, droite.	Blanc crème	Filets	Productif.
l'Incomparable	0.50	Blanc tacheté de deux points noirs	Réniforme	20	Verte, plate.	Lilas pâle	Filets et Grain	Hâtif et productif,
l'Inépuisable	0.40	Blanc	Réniforme	29	Verte, moyenne, droite.	Blanche	Filets	Hâtif. Floraison <i>dépas.</i> le feuillage, long, <i>succes.</i> en grappes ramifiées
Merveille de Paris	0.40	Brun moucheté de jaune	Oblong	33	Cylindrique, striée de violet	Lilas pile	Filets	Très hâtif et productif.
Métis	1.40	Noir et blanc	Oblong	34	Cylindrique, très droite.	Lilas	Filets	Hâtif et productif.
noir hâtif de Belgique	0.30	Noir	Réniforme	43	Verte, petite, droite.	Lilas	Filets	Très hâtif pour culture forcée.
Prodige de Courtry	0.40	'aune	Oblong	24	Verte, très longue, droite.	Lilas	Filets et Grain	Forte production.
Roi des Belges	0.40	Noir	Oblong	35	Cylindrique, droite.	Lilas	Filets	Très hâtif et productif.
Roi des Massy	0.35	Blanc	Réniforme	24	Verte, plate.	Blanche	Grain	Très hâtif.
Soissons nain	0.40	Blanc	Réniforme plat	26	Verte, courte.	Blanche	Grain	Très rustique et productif. "
Suisse blanc	0.50	Blanc	Cylindrique	22	Verte, droite.	Blanche	Grain	Demi-hâtif.

IGNAME DE CHINE

Disocorea Batatas. — Vivace

Plante rustique introduite en France en 1848, dont les tiges herbacées, lisses, peuvent atteindre. 2 à 3 mètres de long. Feuilles vert foncé, luisantes à la face supérieure. Petites fleurs en grappe, **ordinairement** stériles. Il se développe parfois à leur place, à l'aisselle des feuilles, de petites bulbilles qui peuvent servir pour la multiplication de la plante ; du collet de la racine partent des rhizomes très allongés en forme de massue atteignant de 0 m. 60 à 1 mètre de long, à chair blanche, légère, bien farineuse, de goût délicat et de longue conservation. L'Igname se plaît en terre fraîche et profonde, à exposition chaude. Très rustique au froid, elle peut passer l'hiver en terre.

Multiplication. — Quoiqu'elle soit possible par semis ou par bulbilles, il est préférable d'opérer par fraction de rhizomes de

12 à 15 cent. de long, pris de préférence près de la naissance de la tige. Les petits rhizomes entiers, jusqu'à 25 cent. de long, peuvent être plantés tels qu'ils sont. Il faut environ de 6 à 800 plants pour planter un are.

Culture. — 1^o Planter en mars dans des pots, profonds de préférence, une fraction de rhizome ou un petit rhizome. Mettre sous châssis sur couche tiède en mai. Planter les jeunes plants. en motte, en place, tous les 0 m. 35 en planches bien fumées de l'hiver précédent et sur deux lignes espacées de 0 m. 40. Enfoncer le collet à 4 ou 5 cent. de profondeur et arroser. Placer des rames de 2 m.50 en avant des pieds comme il fut dit pour les Haricots à rames, en les inclinant vers le centre de la planche. Biner pour entretenir le sol propre et frais. Arroser pendant les périodes sèches. Récolter en novembre en creusant à la bêche une tranchée profonde de 0 m. 70 entre les deux lignes de plantation afin de pouvoir extraire plus facilement les rhizomes les plus longs. Conserver en cellier ou à la cave jusqu'en mai. 20 On peut également planter directement en place fin avril, mais le produit est alors moins abondant n'ayant pas suffisamment de temps pour se développer.

Usage. — Les rhizomes d'Igname se consomment cuits comme les pommes de terre dont ils ont un peu la saveur. On les accommode de la même manière que celles-ci.

LAITUE

Lactuca saliva. — Annuelle

La laitue est une plante annuelle dont certaines variétés cependant, semées à l'automne, peuvent être cultivées comme bisannuelles. Feuilles de teinte variant suivant les variétés, ordinairement entières, cloquées ou gauffrées réunies sur une tige courte. Le plus souvent les feuilles du centre très serrées forment une pomme plus ou moins dure. Tige florale ramifiée portant des fleurs jaune pale. La Laitue exige un sol léger, riche, l'inné récemment, des arrosages fréquents surtout en pleine terre. Sous verre, **ceux-là** doivent être plus réservés, car ils entraîneraient la fonte des salades.

Il est d'usage de classer, au point de vue botanique, les laitues en trois groupes :

Laitues pommées à feuilles tendres, entières, cloquées, formant une pomme plus ou moins aplatie que l'on consomme suivant leurs aptitudes. Celles-ci sont à leur tour rangées en Laitues de printemps, d'été, d'automne et d'hiver.

Laitues à couper à feuilles tendres plus ou moins découpées et frisées que l'on coupe à deux ou trois reprises à la façon des **Epinards**.

Laitues romaines à feuilles rigides, croquantes et dressées. Pomme allongée et souvent volumineuse. Comme dans le premier groupe, il y a lieu de distinguer dans celui-ci les variétés de printemps, d'été, d'automne et d'hiver.

Graines. — Petites, plates et pointues à un bout, blanches, noires ou jaunes suivant les variétés. Le litre pèse 425 grammes. Il faut 800 graines pour faire 1 gramme. La durée germinative, est de 5 ans, la levée s'effectue en 4 à 6 jours.

Dose du semis et production. — Cinq grammes de graines

semées en pépinière sur 2 mètres carrés peuvent donner plus d'un millier de plants, quantité suffisante pour planter 1 are. Celui-ci peut produire 250 kil. de salade.

Fumure. — Les Laitues cultivées en pleine terre réclament à l'are une fumure de : 4 kil. superphosphate de chaux et 1 kil. chlorure de potassium à enterrer en automne, si possible lors du dernier labour. Cette fumure doit être complétée avant la plantation par un apport de 1 kil. sulfate d'ammoniaque qui sera incorporé au sol par un hersage à la fourche. S'il y a lieu, par la suite, on épandra en couverture en 2 fois 600 grammes de nitrate de soude.

Eviter les fumures trop énergiques, notamment les excès de nitrate de soude.

I. LAITUES POMMÉES

1^o LAITUES POMMÉES DE PRINTEMPS. — De développement rapide, ces variétés peuvent se semer d'août à mars pour être récoltées de novembre à juin suivant le semis.

a) **Semer en août**, en pépinière, en pleine terre, bien fumée, à mi-ombre. Repiquer 15 jours après soute cloche froide à raison de 24 à 30 plants par cloche. Repiquer à nouveau quinze jours plus tard sous cloche à bonne exposition à raison de 4 à 5 plants par cloche, ou sur couche tiède en distançant de 20 à 25 cent. Récolte en octobre-novembre.

Variétés : *L. petto dorée.* — Petite variété, pomme dure, d'une belle couleur jaune doré, très précoce, très appréciée.

L. Reine de Mai. — Plante assez volumineuse, pomme serrée légèrement teintée de rouge, feuilles cloquées. Variété très rustique. Convient également pour culture de pleine terre.

L. à forcer de Mily. — De même volume que la précédente variété mais moins précoce. Feuilles vert clair maculées de rougeâtre. Tient longtemps sa pomme.



b) Semer en septembre-octobre, sous châssis froid ou sous cloche, en pépinière. Repiquer en octobre-novembre sous cloche à froid à raison de 30 plants par cloche. Le plant y reste en réserve pour être employé au fur et à mesure des besoins de la culture forcée sur couche. Planter sur couche de novembre à mars à 20 ou 25 cent. de distance en tous sens. Récolte 5 semaines environ après le repiquage sur couche.

Variétés : *L. gotte à graine noire*. — Préférable à toute autre variété pour le repiquage sur couche de novembre à janvier. Feuillage vert pâle à pomme raide, un peu aplatie et cloquée.

L. gotte dorée.

L. Reine de mai. — A réserver pour les repiquages sur couche en février-mars.

c) Semer de décembre à mars sous châssis soit pour laisser se développer en place parmi d'autres cultures, soit pour repiquer à 20 ou 25 cent. en tous sens sur couche ou en pleine terre en février-mars. Récolte de mars à mai.

Variétés : Toutes variétés de printemps et parmi celles-ci

L. gotte à graine blanche. — Petite pomme vert blond se développant très rapidement et tenant longtemps.

L. à forcer de Milly.

L. gotte dorée.

L. Reine de mai.

Cultures combinées sur couche avec des laitues de printemps. — Les laitues peuvent se planter soit sous châssis, à raison de 36 plants par châssis parmi un semis de Carottes à forcer et Radis à forcer. Souvent aussi une couche spéciale est dressée chaque mois et la plantation des laitues s'y fait sous trois rangs de cloches par couche. Chaque cloche est plantée d'une Romaine au centre, entourée de 3 ou 4 laitues. A partir de février, on ajoute extérieurement aux cloches 2 rangs de Romaines par rang de cloches; ces Romaines sont plantées dans les espaces libres. Le tout est recouvert de paillasons la nuit.

2. LAITUES POMMÉES D'ÉTÉ ET D'AUTOMNE. — Semer de mars à juin en pleine terre, en pépinière, ou directement en place. Distancer les plants de 40 à 50 cent. Arroser copieusement par temps sec afin d'éviter une montée à graines prématurée. Récolte de mai à septembre suivant la date des semis. Ceux-ci doivent être renouvelés, en effet, toutes les 2 ou 3 semaines afin d'assurer une production continue.

Variétés : Choisir pour les semis de mars-avril les variétés précoces pour accélérer la récolte, et entre autres :

L. Batavia blonde de Paris. — Variété très volumineuse, pomme ferme se coiffant bien. Feuilles vert clair, cloquées et frangées, -croquantes. Lente à monter et très estimée.

L. Merveille des 4 saisons. — Do développement rapide, pomme cloquée vert doré très fortement teintée de rouge au soleil. Rustique à la sécheresse.

En mai-Juin, préférer les variétés rustiques à la chaleur telles que :

L. blonde Monnet. — Pomme moyenne se formant très rapidement, légèrement déprimée et chiffonnée. Feuilles intérieures grossièrement cloquées, arrondies, entourant bien la pomme. Rustique, lente à monter, variété d'élite.

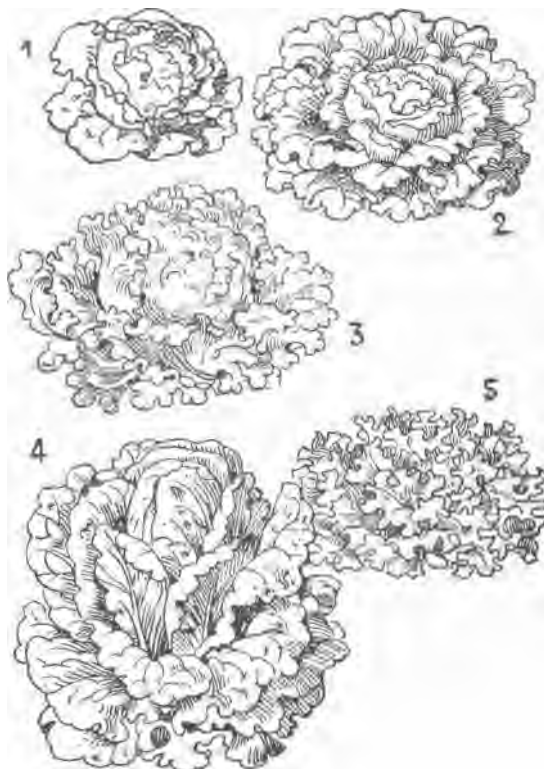
L. blonde du Cazard. — Pomme dure volumineuse, vert blond. Lente à former. Résiste à la chaleur.

L. Trocadéro graine noire. — Se forme facilement. Se cultive depuis quelques années sur de très grandes surfaces à cause de sa résistance à la maladie.

L. grosse blonde Tardive. — Variété à pomme volumineuse bien serrée, vert blond. Rustique et se maintient longtemps.

L. Merveille des 4 saisons.

3. LAITUES POMMÉES D'HIVER. — a) Semer en août-septembre, en pépinière, en pleine terre. Planter en place en septembre-octobre en pleine terre à chaude exposition et en sol sain, distancer les plants de 15 cent. Ceux-ci passent ainsi l'hiver en pleine terre. En février, biner soigneusement pour stimuler la végétation et éclaircir les plantes à 30 cm. en tous sens. Récolte en avril-mai.



1. Laitue *gotte dorée*.
2. Laitue du Trocadéro graille noire.
3. Laitue batavia blonde.
4. Laitue romaine Ballon.
5. Laitue frisée à d'Amérique.

Variétés. — Conviennent spécialement à ce genre -de culture les variétés les plus rustiques au froid.

L. brune d'hiver. — Pomme moyenne assez pleine, grossièrement cloquée. Feuilles extérieures courtes, en cuiller, vert bronzé. Très rustique et d'excellente qualité.

L. grosse blonde d'hiver. — Lente à monter, assez tardive rustique au froid.

L. rouge d'hiver. — Plante très rustique, pomme haute, presque conique. Feuillage vert teinté de brun sur les bords et sur les cloques. Se conserve longtemps.

Les autres variétés, moins résistantes devraient être protégées des grands froids par des cloches ou des paillasons.



b) **Semer en octobre**, sous cloche **ou** sous châssis froid, en pépinière. Repiquer en novembre sous cloche à froid. Planter en pleine terre, en place en février-mars, en espaçant les plants de 30 cent. Récolte en avril-mai.

Variétés : Toutes variétés. A celles citées plus haut, joignez :

L. Passion d'hiver blonde. — Pomme verte, ronde, légèrement lavée de rougeâtre, feuilles peu cloquées. Très rustique.

L. Passion verte d'hiver. — De même forme que la précédente. mais de teinte plus verte. Propre à l'expédition.

L. d'hiver Nansen. — Très rustique. Hâtive quoique lente à monter. Pomme très ferme.

II. LAITUES A COUPER DE TOUTES SAISONS

Semer dru de septembre à mars, sur couche, sous châssis et de mars à septembre en plein air, soit en rayons distants de 10 à 15 cm; soit à la volée parmi les carottes, oignons, etc. Arroser après la levée et maintenir la terre en bon état de propreté. La première récolte est produite par les jeunes plants arrachés lors de l'éclaircissage un mois après le semis, les récoltes suivantes par les feuilles coupées au-dessus du collet, à la façon des **Epinards**. Faire suivre, si possible, chaque cueillette d'un **rechaussage** au terreau, pour regarnir les vides, et d'un arrosage copieux.

Variétés : *L. à couper Parisienne*. — De développement extrêmement rapide. Feuilles arrondies, vert blond, très tendres, formant une petite pomme lâche.

L. frisée à couper d'Amérique à bord rouge. — Variété se rapprochant des *L. Batavia*, quoique pommant très mal. Feuilles frisées teintées de rouge sur les bords.

L. frisée à couper de Californie. — Feuillage très frisé, vert blond, assez semblable à une *L. Batavia* blonde, mais ne pomme pas.

III. LAITUES ROMAINES

Ces variétés, plus communément désignées sous le nom de Romaines ou de Chicons, ont le même mode de culture que les laitues pommées.

Culture de printemps. — Semer en septembre-octobre, pour récolter en mars-avril, les :

Romaine verte marâchère. — Feuilles vert foncé, dressées, à côtes larges. Pomme haute et pointue présentant 3 faces bien marquées.

Romaine grise marâchère. — De teinte un peu plus claire que la précédente, pomme haute arrondie au sommet, préférée pour la culture sous cloches.

Culture d'été et d'automne. — Semer de mars à juin les variétés qui produiront de mai en août suivant les semis, telles que :

Romaine blonde marâchère. — Pomme allongée, grosse, arrondie au sommet, vert pâle et volumineuse. Variété rustique et s'adaptant facilement aux climats chauds. Connue et cultivée dans les contrées les plus diverses.

Romaine Ballon. R. de Bougival. — Pomme ferme, très grosse, légèrement aplatie au sommet. Très rustique, se développe moins vite que la précédente, mais résiste mieux à la chaleur.

Romaine grosse blonde de Versailles. — Variété plus volumineuse mais plus tardive que la *R. blonde marâchère*. Sc maintient très longtemps.

Culture d'hiver. — Semer en octobre pour récolter en avril-mai.

Romaine blonde d'hiver — Volumineuse et rustique, légèrement teintée de rouge au sommet.

Romaine rouge d'hiver. — Pomme haute longue, complètement verte, entourée de feuilles brunes. Rustique et productive, elle est remarquablement lente à monter.

Romaine verte d'hiver. — Compacte, à feuilles serrées vert franc luisant. Très rustique au froid.

Maladies et animaux nuisibles. — Voir chapitre spécial.

Usage. — Les Laitues sont le plus souvent consommées crues en salade. Elles se servent également cuites à la façon des **Epinards** assaisonnées au beurre ou au jus, sautées au lard ou accommodées avec les petits pois.

LENTILLE

Lens esculenta. — Annuelle

Plante très ramifiée à tiges fines et anguleuses formant des touffes dressées atteignant 0 m. 35 à 0 m. 40. Feuilles composées vert clair. Petites fleurs blanches, réunies deux par deux, faisant place à des gousses très plates renfermant généralement deux graines. La Lentille se **plait** en sol léger et sablonneux, sous climat tempéré et frais.

Graines. — Rondes, déprimées, de couleur variant suivant les variétés, pesant 800 grammes au litre. Il faut 10 à 15 graines pour faire un gramme. La durée germinative est de 4 ans. La levée s'effectue en 7 jours environ.

Culture. — Semer à raison de **1 kil.** à l'are, en fin mars, en rayons distants de 0 m. 35, ou en poquets espacés de 35 cm. en tous sens à raison de 6 à 8 graines chacun. Biner quelque temps après la levée et récolter en juillet, avant complète maturité, en coupant les pieds, qui finiront de mûrir au grenier. Ceux-ci seront plus tard battus au fur et à mesure des besoins. Les graines se conservent mieux, en effet, dans leurs cosses que battues.

Variété. — La Lentille large blonde est la seule variété à faire en culture potagère, les autres sont des variétés de grande culture.

Usage. — Les graines de Lentille séchées constituent une **nourriture** très répandue. Elles se préparent au jus, en purée, en soupe. La paille est très recherchée des animaux.

MACHE

Valerianella oleria. — Bisannuelle

La Mâche, également connue sous le nom de Doucette, est une plante indigène aux feuilles vertes, arrondies, disposées en rosette et que l'on mange en salade. Elle croît spontanément dans les vignes et les terres anciennement labourées. Cultivée dans les jardins comme salade d'hiver, elle s'accommode de tous les sols plutôt fermes.

Graines. — Légères, grisâtres, globuleuses. Le litre pèse 280 grammes. 11 faut 1000 graines pour faire 1 gramme. La durée germinative est de 5 ans. Les graines de l'année ne lèvent pas avant la fin août. La levée demande alors un mois pour être complète. La deuxième année, les graines lèvent régulièrement en 6 à 8 jours.

Dose du semis. Production. — Il faut 100 grammes de graines pour ensemençer un are sur lequel pourront être récoltés 50 kil. de salade.



1. Mâche verte d'Etampes.
2. Mâche à grosse graine.
3. Mâche verte coquille de Louviers.

Culture. — Semer de juillet à octobre, à la volée, ou mieux en lignes espacées de 111 cm. sur terrain plutôt ferme, anciennement labouré. Enterrer la graine par un ratissage. Plomber si le terrain

n'est pas suffisamment tassé et arroser. Entretenir la terre fraîche pour la bonne levée de la semence. Sarcler ou biner. Récolte depuis septembre-octobre jusqu'au printemps suivant les semis.

Variétés. — *M. à feuille ronde maraîchère Parisienne*. — Port dressé, feuille courte, ferme, arrondie, nervures peu saillantes.

M. verte d'Etampes. — Très rustique au froid. Pomme serrée, vert clair. Supporte bien le transport.

M. verte coquille de Louviers. — Amélioration de la *M. verte à cœur plein*, se développant vigoureusement. Plus productive et plus verte. Très résistante au froid. Variété très recommandable.

M. à grosse graine. — Variété très vigoureuse, à larges feuilles vert pâle, d'un rapport considérable, mais plus molle que les espèces à petites graines.

Maladies et animaux nuisibles. — Voir chapitre spécial.

Usage. — La Mâche se consomme crue, en salade, soit seule, soit accompagnée de Céleri ou de Betterave potagère préalablement cuite.

MAIS SUCRÉ

Zea Mäis. — Annuel

Le Mais sucré très apprécié en Amérique est cultivé en France dans le Sud-Ouest et dans les vallées de la Saône et du Rhône où il entre souvent dans l'alimentation domestique.

Culture. — Semer en avril-mai quand la terre est déjà réchauffée, en poquets disposés en quinconces et distants de 40 à 50 cent. Récolte 3 mois et demi après le semis alors que les grains sont encore tendres. La production peut être prolongée par des semis successifs de 15 en 15 jours.

Variétés. — *M. sucré nain très hâtif*., *M. sucré hâtif Mammouth*., *M. sucré ridé toujours vert*.

Usage. — On mange les jeunes épis cuits à l'eau et servis soit en entier, soit égrenés à la manière des Haricots secs. Les grains grillés sont également très appréciés.

MELON

Cucumis Melo. — Annuel

Plante annuelle à tiges sarmenteuses grimpantes ou rampantes à feuilles arrondies ou découpées, rugueuses au toucher, comme celles du concombre. Fleurs monoïques et jaunes. Les fleurs mâles sont portées par les premières tiges, les fleurs femelles portant à leur base un ovaire volumineux, par les tiges plus jeunes. Les fruits dans les *Melons Cantaloups* présentent généralement 8 à 12 côtes très prononcées, séparées par de profonds sillons. Leur chair est rouge, tendre et parfumée. Dans les *Melons brodés*, au contraire, les fruits généralement arrondis ou ovales sont à côtes peu prononcées, à chair rougeâtre, blanche ou verdâtre. Le Melon pour bien végéter demande une température supérieure à 15° et un terrain frais et substantiel constitué le plus souvent par un mélange par moitié de terre franche et de terreau.

Graines. — Oblongues, plates, blanc jaunâtre. Le litre pèse 360 grammes. Il faut 35 graines pour faire 1 gramme. La durée ger-

minative est de 5 années au moins, parfois 10 années. La levée s'effectue en 4 à 6 jours. Les graines de 2 à 3 ans donnent de meilleurs résultats que celles de la dernière récolte.

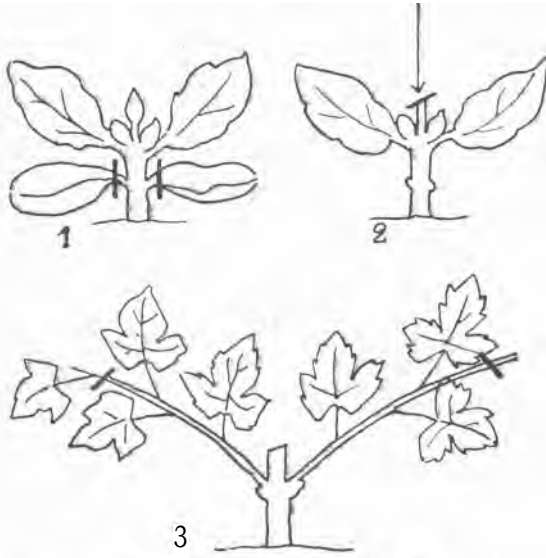
Fumure. — Dans une terre de fertilité moyenne, enfouir au labour, par are, 300 kil. de fumier, auxquels seront ajoutés 7 kil. scories de déphosphoration. Lorsque les fruits ont noué, compléter cette fumure par un apport de nitrate de potasse, dissous dans l'eau d'arrosage dans la proportion de 5 grammes par pied.

CULTURE. — Culture forcée. — 1. Semer en janvier-février sur couche chaude de 20 à 250 plaçant 3 à 4 graines par godets enterrés dans la terre de la couche. Ne conserver que le meilleur plant. Repiquer sur couche. Été. Planter sur couche chaude en mars, 3 pieds par châssis. Tailler. Récolte en mai-juin. Ce procédé de culture, par les soins et le matériel qu'il exige, n'est à conseiller qu'en culture maraîchère ou dans les grandes propriétés d'amateur.

Variétés. — *M. Cantaloup Prescott hâtif à châssis*. De forme presque sphérique, vert pâle, marbré de vert foncé. Chair orangée, fondante.

M. Cantaloup Noir des Carmes. — Variété très précoce, fruit rond nettement côté. **Ecorce** vert noirâtre. Chair de qualité remarquable, sucrée et parfumée. De couleur orange.

M. Cantaloup de Bellegarde. — Fruit moyen, oblong, peu côté, vert pâle. Chair de première qualité, rouge orange vif. Rustique et précoce, il réussit également en culture hâtée.



Premiers pincements du Melon

1. Suppression des cotylédons.
2. **Étêtage**
3. Les deux branches sont coupées au-dessus de leur troisième feuille.

2^o Culture hâtée. — C'est le meilleur procédé de culture, utilisé en France sur une très grande échelle. Semer en mars-avril sur couche chaude de 20 à 25°. Placer 3 à 4 graines par godet enterré dans la couche. Lorsque les 2 cotylédons, sortis de la graine, sont bien apparents, repiquer le plus beau plant soit sur couche, soit dans un petit godet en enfonçant celui-ci en terre jusqu'aux cotylédons. Protéger la plantation pendant quelque temps avec des croches blanchies.

Lorsque le plant a 3 ou 4 feuilles, supprimer par temps sec et sain **les** 2 cotylédons et tailler la jeune plante au-dessus des 2 feuilles de base : **ceci** s'appelle **étêtage** et constitue la première taille.

Deux ou trois semaines après cette opération, soit vers la fin mai, planter sur vieille couche ou couche sourde, à raison de 2 plants par coffre. Recouvrir de châssis après avoir arrosé et paillé. L'eau d'arrosage devant être toujours de température voisine à celle du châssis, Assurer une **certaine** aération dans la bâche. Dès que le temps le permet, préserver du soleil direct avec des toiles ou de la paille. S'il n'est cultivé que quelques pieds, ceux-ci peuvent être plantés sur **couches** en distançant de 0 m. 75 à 1 m. et en abritant de cloches blanchies. Châssis et cloches seront supprimés fin juin lorsque la température extérieure sera bien établie au-dessus de 15°.

Après avoir été **étété** comme nous l'avons vu, le jeune plant émet deux tiges secondaires qui doivent être taillées au-dessus de la troisième feuille dès que la cinquième est apparue. Ce pincement constitue la deuxième taille. Chacune de ces branches produit à son **tour** trois nouvelles petites branches qui ne tardent pas à porter un certain nombre de fleurs mâles. Ces nouvelles branches sont cou-

pées comme précédemment, à 3 feuilles à la troisième taille. Il apparaît alors une quantité de petits rameaux portant des fleurs mâles et des fleurs femelles. Lorsque ces dernières sont nouées et que les petits melons commencent à grossir, ces rameaux sont coupés après une feuille au-dessus des jeunes fruits : c'est la quatrième taille. Peu de temps après, on ne laisse que de 2 à 4 de ces jeunes fruits sur chaque plante. En culture forcée, on ne conserve qu'un melon par pied. On supprime ensuite les forts rameaux qui poussent avec une vigueur excessive à travers la plante. Certains maraichers ne laissent d'abord développer qu'un seul fruit par pied, puis ils réservent un peu plus tard un antré jeune fruit comme « regain ».

Récolte. — La récolte se fait quatre mois environ après le semis, soit en juillet-août.

On reconnaît qu'un Melon est bon à cueillir quand il se forme une gerçure circulaire à la base du pédoncule. Sa couleur s'éclaircit, le parfum **commence** à se faire sentir, le côté opposé au pédoncule plie sous la pression du doigt. La maturité parfaite est atteinte par un séjour de 2 à 4 jours en cave ou au fruitier. Le Melon présente alors une teinte jaune plus ou moins générale et un parfum plus développé.

Variétés : *M. Cantaloup de Belle garde.*

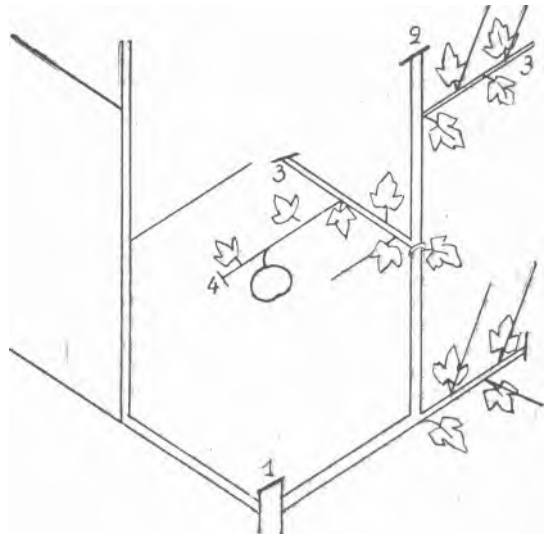
M. Cantaloup noir des Carmes.

M. Cantaloup Obus. — Fruit volumineux et oblong vert foncé à chair rouge. D'excellente qualité.

M. Cantaloup Charentais.

M. Cantaloup à fond blanc de Paris. — Gros fruit déprimé, à larges côtes, écorce rugueuse et souvent couverte de galles. Chair orange, fine et d'excellente qualité.

3^o Semer en mai, en pleine terre, dans des trous remplis de fumier et recouverts de terreau. Placer 5 graines par trou. Abriter avec des cloches ombrées. Ne conserver ensuite que les deux plus beaux plants. Tailler comme il est indiqué ci-dessus pour obtenir de plus beaux fruits.



Tailles successives du Melon

1. **Étêtage.**
2. **2^o** taille au-dessus de trois feuilles.
3. **3^e** taille au-dessus de deux feuilles.
4. Conserver deux à quatre jeunes fruits par plante et tailler à une feuille au-dessus du fruit conservé.



Variétés :

M. Cantaloup Noir des Carnes.

M. Cantaloup Obus.

M. de Cavaillon à chair rouge. — Fruit sphérique, très brodé, presque galeux. Côtes bien saillantes. Chair rouge un peu épaisse, de saveur vineuse et relevée.

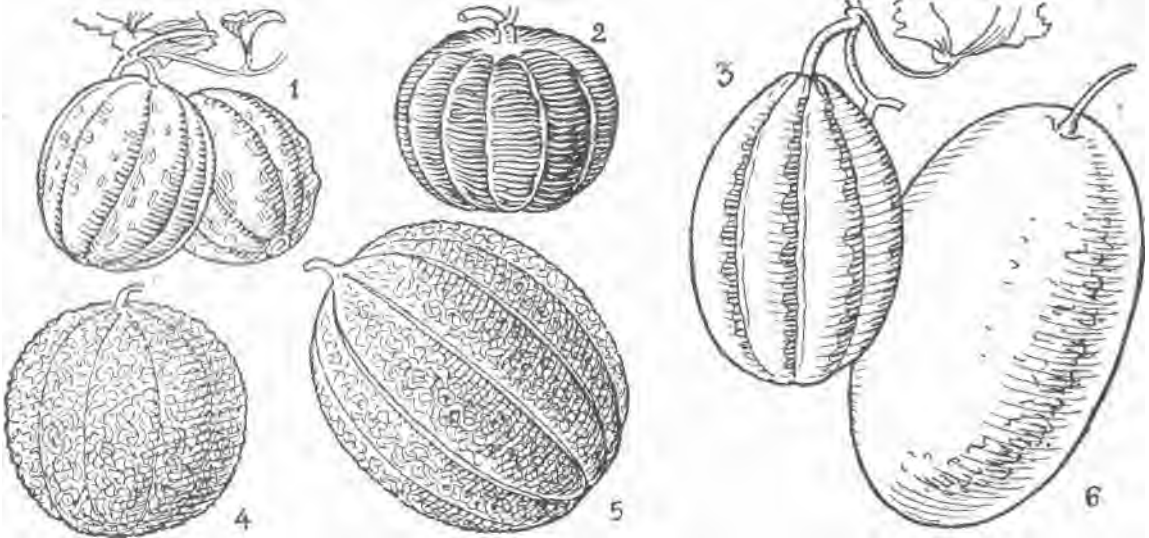
M. maraîcher de Saint-Laud. — Variété oblongue, brodé. Côtes assez marquées. Chair rouge orangée, ferme et bien sucrée.

M. sucrin de Tours. — Fruit oblong, à côtes faiblement mar-

quées, couvert de broderies d'un relief accusé. Chair rouge, épaisse, de bonne qualité. De culture facile en pleine terre et d'un produit abondant.

Maladies et animaux nuisibles. — Voir chapitre spécial.

Usage. — On consomme les Melons crus, comme hors d'oeuvre ou dessert, au naturel, avec sel et poivre ou du sucre. suivant les goûts. Quelques variétés peuvent être cuites en confiture. Arrivés au tiers de leur grosseur, on les apprête à la façon des jeunes Courges. Les petits fruits retranchés lors de la quatrième taille peuvent se confire au vinaigre comme les cornichons.



1. Melon cantaloup de Bellegarde.
2. Melon cantaloup noir des Carnes.
3. Melon cantaloup obus.

4. Melon sucrein de Tours.
5. Melon maraîcher de Saint-Laud.
6. Pastèque à graine noire.

MELON D'EAU OU PASTÈQUE

Citrullus vulgaris. — Annuel

Le Pastèque ne se rencontre guère en Europe que sur les bords de la Méditerranée. Plante à **rameaux** grêles, longs et rampants. Fruit charnu, ovoïde, à peau lisse et verte. Chair rouge ou verdâtre.

Graines. — Blanchâtres, rouges, brunes ou noires, de forme ovoïde. Il y en a 5 ou 6 dans un gramme,

Culture. — Semée en avril-mai, la Pastèque se cultive dans le Midi sans soin particulier, en plein champ, sans réclamer de taille. Récolte en juillet

Variétés: *Pastèque à graine noire.* — Fruit gros, oblong, vert foncé, chair rouge. Le plus cultivé dans le Midi.

Pastèque à graine rouge. — Gros fruit sphérique vert pâle, chair verte.

Usage. — Le fruit aqueux et rafraîchissant de la Pastèque à chair verte se mange cru dans les pays méridionaux. Celui de la Pastèque à graine rouge est employé pour confitures.

MOUTARDE DE CHINE

Brassica juncea. — Annuelle

La Moutarde de Chine constitue un des légumes verts les plus appréciés dans les pays chauds. Feuilles radicales très amples, longues de 35 à 40 cm. cloquées, vert tendre ou vert blond. Fleurs jaunes disposées en grappes à l'extrémité d'une tige florale atteignant 1 m. 20 à 1 m. 50. Se développe bien à l'automne en terre fraîche et substantielle.

Graines. — Rondes, brunes, au nombre de 650 par gramme. Le litre pèse 650 grammes. La durée germinative moyenne est de 4 ans. La levée s'effectue en 4 jours.

Culture. — Semer en août à la volée ou en rayons espacés de 0 m. 40. Arroser pour assurer la levée. **Eclaircir** ensuite à 0 m. 25. Récolter successivement les feuilles d'août aux gelées.

Variétés : *M. de Chine à feuille de chou.*

M. de Chine frisée.

Usage. — Les feuilles, de saveur très agréable, se consomment cuites à la façon des **Epinards**.

NAVET

Brassica napus. — Bisannuel

Le Navet prospère sous climat humide, en sol léger, frais, excessivement fumé. C'est une plante basse, à feuilles rondes, parsemées de poils raides, à racine charnue, consommée comme légume. Tige florale ramifiée, haute de 0 m. 65 supportant de nombreuses fleurs jaunâtres. La racine se récolte l'année du semis.

Graines.— Sphériques, brun rougeâtre, au nombre de 450 à 1.750 dans 1 gramme. Le litre de graines pèse 670 grammes. La durée germinative est de 4 à 5 ans. La levée s'effectue en 4 à 5 jours. Il est à remarquer que les graines de 2 et 3 ans donnent des Navets tournant plus facilement et montant moins vite à graine.

Dose du semis. Production. — Il faut semer à l'are à raison de 25 grammes pour un semis en lignes et de 35 à 40 grammes pour un semis à la volée. Sur cette même superficie on peut obtenir 250 kilogs de racines à l'arrachage.

Fumure. — Le Navet succédant souvent à une plante ayant reçu une abondante fumure organique, telle que la Pomme de terre hâtive, profite des éléments fertilisants non utilisés à la récolte. Leur effet sera avantageusement complété par un apport de superphosphate de chaux enfoui avant le semis, à la dose de 4 kil. à l'are, et de nitrate de soude épandu après le premier éclaircissage à la dose de 1 kil. 500 pour la même surface.

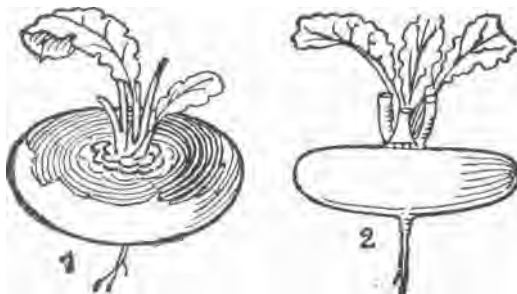
Culture. — 1° **Semer clair sur couche, en janvier et février**, en place, en lignes distantes de 15 ou 20 cm. ou à la volée **éclaircir** si le premier semis a été fait trop dru. Donner le plus d'air possible, maintenir frais afin que les Navets ne montent pas à graine. Récolte en avril-mai, successivement au fur et à mesure qu'ils sont bons à consommer, c'est-à-dire avant leur complet développement. Les Navets arrachés laissent sa place aux autres qui profitent mieux.

Variétés. — *N. Marteau à châssis extra hâtif.* — Racine obtuse plus courte que la variété suivante. Nouvelle variété très précoce.

N. à forcer demi long blanc à châssis. — Croissance rapide, feuilles découpées peu développées. Racine blanche et lisse. Variété précoce, lente à monter.

N. de Milan blanc. — Feuilles très courtes entières, racine aplatie blanc pur. Saveur très douce.

N. de Milan rouge. — Racine moyenne, blanche, très aplatie et lisse. De forme absolument régulière, colorée de rouge violet vif sur le collet. Feuillage très réduit. Chair tendre et très douce.



1. Navet de Milan rouge,
2. Navet de Milan blanc.

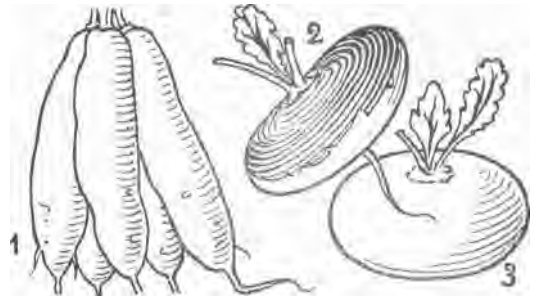
2. **Semer clair de mars à juin**, en terrain frais à mi ombre en lignes distantes de 15 à 20 cm., ou à la volée. Arroser **journellement**. Récolter deux mois environ après le semis, de la manière indiquée ci-dessus.

Variétés. — *N. à forcer demi-long blanc à châssis.*

N. blanc plat hâtif à feuille entière. — Plus gros que les variétés précédentes, feuilles courtes entières, racines blanc pur, de saveur douce.

N. rouge plat hâtif à feuille entière. — Racine plate, régulière se formant très rapidement, à collet rouge. Feuilles non découpées dressées.

N. blanc rond de Jersey. — Plante hâtive se formant en un mois et demi. Racine ronde très lisse et blanche. La précocité et l'excellente saveur de la chair rendent cette variété des plus recommandables.



1. Navet à forcer demi-long blanc.
2. Navet rouge plat hâtif.
3. Navet blanc plat hâtif.

3° **Semer en vue de la provision d'hiver en juillet-août** en pleine terre, en place, en lignes distantes de 15 à 20 cm. ou à la volée. Entretenir le sol propre et frais. Récolte de septembre à novembre. Les Navets destinés à être conservés doivent être arrachés par temps sec, nettoyés de la terre qui peut y adhérer, et décollés, c'est-à-dire, débarrassés de leurs feuilles et de leur collet. Ils sont rentrés en cave après ressuyage pour y être conservés en silo comme les Carottes.

Variétés. — *N. des Vertus race Marteau.* — Racine blanche, renflée à la partie inférieure, obtuse, longue de 0 m. 12 à 0 m. 15. Feuilles vert foncé très divisées, chair d'excellente qualité. Se forme en 2 mois environ et doit être consommé avant d'être trop gros.

N. blanc dur d'hiver. — Race demi-longue, conique, très lisse et assez précoce, convenant aux semis tardifs et résistant bien au froid à cause de son collet enterré.

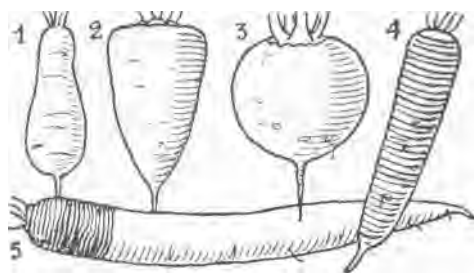
N. de Péronne. — Semblable au précédent avec un collet rouge vif. Peut être semé tardivement.

N. noir long sucré. — Assez hâtif. Chair sucrée, de bonne conservation. Très rustique au froid.

N. long de Meaux — *N. Come de Benj.* — Racine très longue, blanche à collet vert, moitié hors terre. Chair blanche demi-sèche, sucrée, d'excellente qualité. Un des plus cultivés pour la provision d'hiver en raison de sa très longue conservation et son grand rapport.

N. jaune boule d'or. — Racine globuleuse, moyenne, très lisse, chair jaunâtre, sucrée. Variété de bonne conservation.





1. Navet des Vertus race Marteau.
2. Navet blanc dur d'hiver.
3. Navet jaune boule d'or.
4. Navet noir long sucré.
5. Navet long de Meaux.

40 Semer en **septembre** en pleine terre pour obtenir avant les froids, de petits Navets à consommer rapidement :

Variétés. — *N. de Milan blanc*.

N. à forcer demi-long blanc.

N. demi-long blanc hâtif de Croissy. — De même forme que le précédent mais plus volumineux et plus feuillu, un peu moins hâtif.

Maladies et animaux nuisibles. — *Voir chapitre spécial*.

Usage. — Les Navets se consomment cuits, en soupe, en ragout ou sautés. En Alsace, ils sont souvent hachés, soumis à une fermentation et traités comme la véritable choucroute sous le nom de *sourîbe*. Les jeunes pousses qui peuvent se développer en cave donnent un produit délicat qui se prépare cuit ou en salade.

OIGNON

Allium cepa. — Bisannuel

L'Oignon peut être traité en culture comme plante bisannuelle ou trisannuelle. Il donne la première année un bulbe comestible plus ou moins aplati, de couleur variant avec la variété, portant à la base des racines fines et blanchâtres et à la partie supérieure des feuilles creuses et pointues. Arraché puis replanté l'année suivante, ce bulbe grossit s'il n'a pas déjà atteint tout son développement ; dans le cas contraire, il donne naissance à une tige florale portant à son extrémité une inflorescence sphérique ; aux petites fleurs blanches succèdent des capsules contenant chacune plusieurs graines.

L'Oignon préfère les terrains légers mais fermes, sains et anciennement fumés ; sa saveur est plus douce dans les climats chauds.

Graines. — Noires, anguleuses, ridées, au nombre de 250 par gramme. Le litre de graines pèse 500 grammes. La durée germinative n'est que de deux ans. La levée s'effectue en une dizaine de jours.

Dose de semis — Rendement. — On sème à l'are à raison de 250 grammes à la volée, ou de 150 grammes en lignes. Il faut 400 à 500 grammes pour semer en pépinière. Le rendement à l'are peut s'élever à la récolte à 500 Kil. pour les gros bulbes et à 180 Kil pour les Oignons grelots.

Fumure. — Éviter d'enfouir du fumier frais avant le semis, celui-ci devant nuire par la suite à la bonne conservation des bulbes. Semer de préférence sur terre fumée l'année précédente, épandant, d'autre part, avant le semis : 4 Kil. superphosphate de chaux et 2 Kil. chlorure de potassium. Au printemps, épandre en 2 fois, au moment des binages, 1 Kil. 500 nitrate de soude.

CULTURE. — 1^o Semis d'automne: Celui-ci permet de récolter des Oignons frais au printemps d'avril à juin et s'applique surtout aux Oignons blancs préférés pour cet usage. Les Oignons rouges, moins recherchés au printemps, peuvent cependant être semés à l'automne.

Semer à la volée du 15 août au 15 septembre, en pépinière, sur terre légèrement tassée avant le semis. Herser légèrement pour enterrer les graines, plomber et terreauter légèrement. Arroser. Vers le 15 octobre, lorsque les feuilles ont de 0 m. 15 à 0 m. 20,

repiquer en place, à bonne exposition, en lignes espacées de 15 cm., distançant les plantes de 8 cm. sur la ligne. Enterrer à 3 cm. de profondeur après avoir rogné les racines à 1 cm. du bulbe, et l'extrémité des feuilles, borner fortement avec le plantoir. Si pour une cause quelconque le repiquage n'a pu être fait en octobre, opérer en février avec les mêmes soins. Remplacer à cette époque les manquants avec du plant de la pépinière, celle-ci, devant toujours être, en effet, semée en quantité suffisante en prévision de ces accidents. Récolter d'avril à juin au fur et à mesure des besoins aussitôt que le bulbe est tourné.

Variétés. — Toutes les variétés d'Oignons blancs, et de préférence :

O. blanc petit de Malakoff. — Le plus hâtif, petit bulbe plat à collet très fin et feuillage très réduit.

O. blanc très hâtif de la Reine. — Une des variétés les plus promptes à se former au printemps. Très petit feuillage, bulbe aplati, d'une saveur très fine. Supporte peu le froid, excellent pour confire.

O. blanc très hâtif de Vaugirard. — Semblable au précédent, mais plus résistant au froid.

O. blanc très hâtif de Paris. — Bulbe déprimé de 0 m. 05 de diamètre. Feuilles vert foncé peu nombreuses. Quoique se conservant bien, cette variété est consommée avant d'avoir atteint sa taille normale. Très rustique à l'hiver, précoce et productif.

Parmi les oignons teintés :

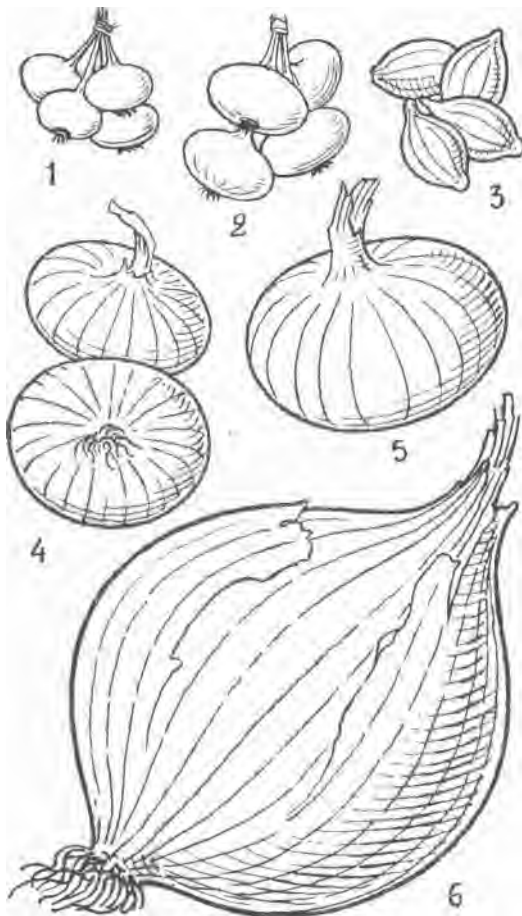
O. Jaune de Limoges. — Rustique au froid. Bulbe assez épais 7 cm. de diamètre.

O. rouge pâle de Niort. — Bulbe large et aplati de 0 m. 10 de diamètre, de conservation prolongée malgré la fragilité des enveloppes. Hâtif et rustique. Semé en automne dans l'ouest de la France, il fournit un rendement considérable.

2^o Semis de printemps: Réservé aux Oignons jaunes et rouges destinés à être conservés pendant l'hiver, on peut cependant semer à cette époque les oignons blancs hâtifs dont on pourrait avoir besoin pour remplacer une plantation d'automne qui aurait été complètement détruite par l'hiver.

Semer en fin février-mars, en place, sur terre labourée peu profondément (0 m. 15 à 0 m. 20) et légèrement tassée, à la volée ou de préférence en lignes distantes de 0 m. 20. Enterrer la semence par un hersage à 2 cm. de profondeur environ, plomber, terreauter

et arroser. Maintenir le sol propre et suffisamment frais par des binages et sarclages appropriés. Éclaircir sur les lignes à 0 m. 10 ou 0 m. 15 suivant les variétés, les bulbes restant d'autant plus



1. Oignon blanc petit de Malakoff.
2. Oignon blanc hâtif de Paris.
3. Bulbes d'Oignon de Mulhouse.
4. Oignon rouge pile de Niort.
5. Oignon jaune paille des Vertus.
6. Oignon de Madère rond.

petits qu'ils sont laissés plus serrés. Arracher par temps sec les Oignons destinés à la provision d'hiver, de juillet à septembre, des que les fanes sont complètement desséchées. Laisser ceux-ci se ressuyer une journée au soleil, puis les rentrer dans un lieu sec et abrité, un grenier par exemple.

Variétés. — Préférer, parmi les variétés teintées:

O. jaune de Limoges.

O. jaune paille des Vertus. — Bulbe large et déprimé, atteignant 0 m. 10 de diamètre, jaune foncé, enveloppes serrées, chair ferme. Productif et assez précoce, d'une conservation très prolongée, c'est sans conteste la variété la plus cultivée pour assurer les approvisionnements d'hiver.

O. rouge pâle de Niort.

O. rouge foncé — *O. rouge vif de Mars.* — Bulbe moyen. Variété de demi saison, rustique et de bonne conservation très estimé dans le Nord-Est.

O. de Madère rond. — Cette variété tardive est adaptée à la région méditerranéenne. Bulbe de 15 cm. de diamètre, sphérique rose saumon. Chair tendre, sucrée. De très mauvaise conservation.

CULTURE DES PETITS OIGNONS GRELOTS. — Semer à la dose de 5 à 600 grammes à l'are au début de mars en sol plutôt maigre. Bassiner pour régulariser la germination. Ne plus arroser par la suite, maintenir le sol propre. Récolter les petits Oignons fin juillet-août. Rendement 180 Kil. environ. Un bulbe pèse 1 gr. 5 en moyenne. Afin de gagner du temps, on peut se procurer ces bulbes dans le commerce, prêts à être repiqués. Repiquer de décembre à avril, en mars-avril de préférence, à la dose de 6 Kil. à l'are, espacés de 0 m. 10 à 0 m. 15 sur la ligne. Enfoncer avec le doigt chaque bulbe, la pointe en haut, à 3 cm. de profondeur. Les Oignons provenant de cette plantation sont très volumineux et se récoltent plusieurs semaines avant les semis exécutés à la même date. Si l'on remarque que les plants tournent difficilement, on peut, avec profit, coucher en juin leurs feuilles à l'aide d'un rateau.

Variété. — *O. jaune de Mulhouse.* — Variété voisine de l'*O. jaune paille des Vertus.* Le bulbe en est cependant plus petit, plus cuivré et plus arrondi.

OSEILLE

Rumex. — Vivace

Les Oseilles cultivées sont toutes des plantes vivaces, à feuilles vertes, larges et tendres, plus ou moins acides. Elles se plaisent en terres profondes, fraîches et substantielles, riches en azote, s'accommodant toutefois des terres moins fertiles à condition que celles-ci ne contiennent pas de calcaire.

Graines. — Différentes suivant les espèces. Dans l'Oseille commune, *Rumex acetosa*, les graines sont triangulaires, brun foncé, luisantes, au nombre de 1.000 par gramme. Le litre pèse 650 grammes. La durée germinative est de 2 ans, la levée s'effectue en 4 à 6 jours.

Dans l'Oseille-épinard, *Rumex Patientia*, d'autre part, les graines triangulaires sont plus grosses, rouge luisant, au nombre de 500 par gramme. Le litre pèse 620 grammes, la durée germinative est de 4 ans.

Multipliation. — L'Oseille se multiplie par semis ou par division des touffes au printemps. Ce dernier procédé est réservé le plus souvent pour l'Oseille vierge qui ne donne pas de graines.

Dose du semis. — Il faut 15 grammes pour obtenir en pépinière les 3000 plants nécessaires pour planter un are. Pour semer en place, en lignes, 50 grammes sont nécessaires.



Culture. — 1° **Semer de mars à juillet**, en place, de préférence en lignes espacées de 0 m. 25, ou en bordure. Enterrer peu la graine, planter, terreauter et arroser. **Eclaircir** à 0 m. 15 sur la ligne. Biner et entretenir la **fraîcheur** du sol par des arrosages fréquents pendant les époques de sécheresse. Récolter les feuilles trois mois environ après le **semis** en les coupant au couteau au-dessus du collet. Pour prolonger la production pendant l'hiver, cueillir dès que la végétation se ralentit les plus grandes feuilles à la main afin de ménager le **cœur**. Abriter les plants de châssis que l'on entoure de réchauds de fumier. On peut également semer en pépinière à la volée et repiquer dès que le plant a 4 à 5 feuilles, avec le même écartement que ci-dessus.

Variétés. — *O. large de Belleville* (R. *acetosa*). — Feuilles très amples, vert clair, touffes larges donnant un très abondant produit. Variété la plus répandue.

O. blonde de Lyon (R. *acetosa*). — Feuilles excessivement larges ; plus précoce que la variété précédente, repousse plus rapidement.

O. épinard (R. *patientia*). — Variété très productive, peu acide, dont la saveur approche de celle de l'**Epinard**.

2° **Diviser les touffes d'Oseille au printemps** et repiquer les éclats, en planches, à 0 m. 30 d'intervalle. Récolte d'octobre au printemps. La plantation est dans son plein rendement la deuxième année. Elle persiste ainsi pendant 4 à 6 ans.

Variété. — *O. vierge*. — Grandes feuilles légèrement cloquées, peu acides. Très cultivée dans les cultures **maraières** du S. O. de Paris en vue de la production hivernale.

Maladies et animaux nuisibles. — Voir chapitre spécial.

Usage. — L'Oseille se mange cuite, en soupe, préparée comme les **Epinards** ou en accompagnement de certaines viandes.

PANAIS

Peucedanum sativum. — Bisannuel

Plante potagère, cultivée également en vue de la nourriture du bétail. Racine conique ou ronde, charnue et alimentaire, feuilles glabres composées.

Quoique très rustique, le Panais préfère les climats marins et humides, les terres fraîches, profondes et bien fumées.

Graines. — Plates, rondes, ailées sur le pourtour, brun clair, au nombre de 220 par gramme. Le litre pèse 200 grammes. Leur durée germinative n'est que de 2 ans. La levée s'effectue en 10 à 12 jours.

Dose du semis et production. — Il faut 100 grammes pour semer un are à la volée et 50 grammes pour les semis en ligne. On peut obtenir en moyenne une production de 300 kil. de racines.

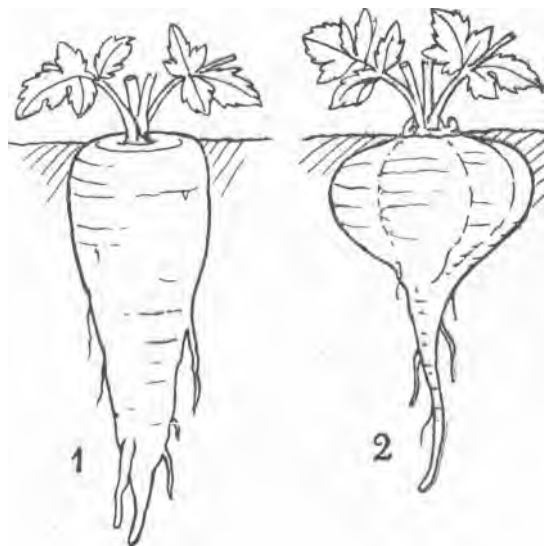
Fumure à l'are. — Enfourir à l'automne, par le labour : 300 kil. de fumier bien décomposé, 2 kil. superphosphate de chaux, 1 kil. chlorure de potassium. **Epandre** au printemps 1 kil. 500 nitrate de soude avant le premier binage.

Culture. — Semer de février à **juin**, à la volée de préférence en lignes espacées de 0 m. 30 à 0 m. 40. Planter et arroser. **Eclaircir** à 20 cm., biner et sarcler. Récolter depuis mai. Le Panais peut passer l'hiver en terre. Toutefois, pour pouvoir en disposer plus facilement, il est préférable de l'arracher après la première gelée pour le conserver en cave.

Variétés. — *P. demi-long de Guemesey à couronne creuse*. — Racine à collet déprimé, volumineuse et nette. Très productif, rustique et d'excellente qualité. A cultiver en terrain profond.

P. rond hâtif. — Racine en forme de toupie atteignant 0 m. 12 de large se formant très rapidement. Convient à la production d'été.

P. de Montessori à courte feuille. — Racine courte et arrondie. Feuillage court. Très hâtif.



1. Panais demi-long de Guemesey.
2. Panais rond hâtif.

Maladies et animaux nuisibles. — Voir chapitre spécial.

Usage. — Très consommé en Bretagne, le Panais est employé cuit pour assaisonner le bouillon. **Eviter** toutefois un excès qui nuirait au bon goût.

PATISSON — Voir Courges

PERSIL

Carum Petroselinum. — Bisannuel

Herbe **condimentaire** à feuilles vertes plus ou moins découpées et frisées. La tige florale qui se développe l'année suivant le semis atteint 0 m. 70 et porte des feuilles verdâtres. S'accommodant de tous terrains, le Persil n'est vraiment productif qu'en terrain très fertile, léger et quelque peu humifère.

Graines. — Grisâtres, à 6 côtes saillantes, au nombre de 600 par gramme. Le litre pèse 500 grammes. La durée germinative est de 3 ans. La levée s'effectue en 12 à 30 jours suivant la température et la date du semis.



Culture. — Semer depuis février jusqu'en août-septembre, en pleine terre, en place, à la volée, ou mieux en bordures ou en lignes espacées de 25 à 30 cm. Tenir frais par des arrosages. Récolte d'avril à l'hiver. On peut prolonger la récolte du Persil pendant tout l'hiver en ayant soin d'en abriter une planche avec des châssis ou même, pour une petite quantité, en plantant quelques pieds dans un grand pot qu'on rentrera à la cuisine.

Variétés. — *P. commun.* — C'est le plus parfumé, mais il offre cependant le danger de ressembler quelque peu à la petite *ciguë*, poison violent, qui en diffère, entre autres caractères, par son odeur et sa saveur désagréables et la couleur violacée de la base de la tige.

P. frisé vert foncé. — Moins parfumé que le précédent, très frisé. Utilisé comme condiment et comme garniture.

Usage. — On emploie les feuilles entières comme garniture de plats. Hachées, elles servent d'assaisonnement.

PERSIL A GROSSE RACINE

C'est une espèce tout à fait différente des autres Persils et dont les racines charnues et renflées constituent la partie comestible. Feuilles semblables à celles du Persil commun, racines coniques atteignant 0 m. 15 de long, à chair blanche, un peu sèche, dont la saveur se rapproche de celle du Céleri-rave, avec cependant moins de finesse.

Culture. — Se cultive comme le Panais. Semé à la sortie de l'hiver à une distance de 0 m. 10 à 0 m. 15 en tous sens, il se récolte en septembre.

Variété. — Persil à grosse racine.

Usage. — Les racines cuites se consomment à la façon de celles des Céleris-raves.

PE-TSAI

Brassica sinensis. — Annuel

Le *Pe-Tsai* ou Chou de Chine ne ressemble nullement aux autres Choux cultivés. Tout à fait acaule, c'est-à-dire dépourvu de tige apparente, avec de longues feuilles blondes dressées partant au ras de terre, il présente plutôt l'aspect d'une Poirée.

Graines. — Rondes, petites, gris noirâtre, semblables à celles des autres Choux. Un gramme en contient environ 350 et le litre pèse à peu près 700 grammes. La durée germinative est de 5 années.

Culture. — Semer successivement en juillet-août, afin d'échelonnement la production, en terre substantielle et fraîche, en place, en lignes distantes de 0 m. 30. Arroser. *Eclaircir* à 0 m. 20 sur la ligne. Récolter lorsque la pomme est formée, dès septembre. La production peut se prolonger dans les pays méridionaux jusqu'en février.

Le semis peut également se faire en pépinière. On repique en cas en septembre à 0 m. 20 ou 0 m. 30.

Usage. — De saveur assez douce et fine, le *Pe-tsar* se sert cru en salade, ou cuit haché, à la manière de la Chicorée frisée dont il a un peu la saveur.

PIMENT

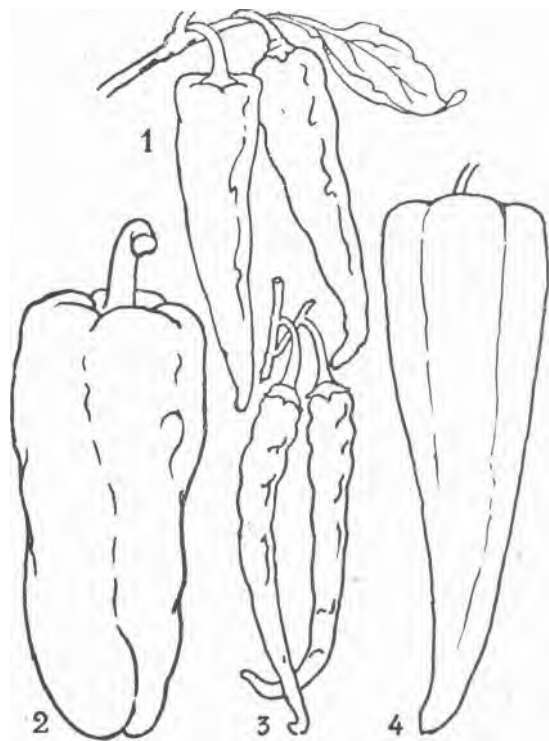
Capsicum annuum. — Annuel

Très cultivé sur le pourtour de la Méditerranée et en Amérique du Sud. Tiges dressées, ramifiées, presque ligneuses. Feuilles lancéolées. Fleurs blanches, étoilées, solitaires dans les aisselles des feuilles. Fruits de formes très diverses, creux, à enveloppe quelque peu charnue, d'abord vert foncé pour passer ensuite au jaune ou au rouge plus ou moins foncé. Le tissu intérieur du fruit contient souvent un suc âcre et brûlant qui est apprécié dans certaines régions.

Graines. — Plates, blanches, au nombre de 150 au gramme, Le litre pèse 450 grammes. La durée germinative moyenne est de 4 ans. La levée s'effectue en 8 à 10 jours.

Culture. — Le Piment se cultive de la même façon que l'Aubergine. Semer en pépinière sur couche chaude de février à avril. Repiquer à chaud. Planter en mai sur vieille couche ou en terrain meuble, à chaude exposition en espaçant les plants de 50 à 60 cm. Récolte d'août à novembre.

Dans le Midi, et même en Espagne, on sème en février sous châssis pour mettre en place en avril-mai. Comme l'Aubergine, le Piment doit être taillé pour donner de beaux fruits. On en laisse généralement 15 par pied.



1. Piment rouge long ordinaire
2. Piment doux d'Espagne.
3. Piment de Cayenne.
4. Piment doux long Marconi.

Salades

1. Laitue sans rivale.
2. Mâche verte coquille de Louviers.
3. Laitue romaine blonde maraîchère.
4. Chicorée frisée de **Guillande**.
5. Scarole en cornet de Bordeaux.
6. Pissenlit à coeur plein amélioré.



1



2



3



4



5



6

Les légumes du Pôt-au-feu



1

Ambervilliers

Carentan

Variétés. — *P. de Cayenne*. — Fruits pendants, étroits, longs de 8 cm. rouge vif, d'un goût très brûlant et acre.

P. doux long Marconi.

P. rouge long ordinaire. — Une des variétés les plus répandues. Fruit effilé atteignant 10 cm. de long, rouge foncé. Saveur très forte.

P. carré doux d'Espagne. — Productif, pendant, conique rouge vif, saveur douce.

P. carré doux extra-hâtif. — Fruit obtus, portant 4 sillons, rouge vif. Chair d'excellente qualité, très douce et assez épaisse.

Usage. — On confit au vinaigre les fruits verts ou mûrs des variétés à petits fruits qui ont une saveur brûlante. Les gros fruits, au contraire, de saveur douce, se mangent en salade.

PIMPRENELLE PETITE

Poterium sanguisorba. — Vivace

La Pimprenelle croit spontanément dans les sols siliceux ou calcaires où on la rencontre souvent dans les pâturages pauvres. Racines dures, fibreuses. Tiges dressées, hautes de 0 m. 50 à 0 m. 60, feuilles composées et aromatiques, fleurs à pétales disposées en épi.

Graines. — La semence est formée par un glomérule composé de 2 graines unies dos à dos. Un gramme en contient 150. Le litre pèse 275 grammes. La durée germinative est de 2 ans. La levée s'effectue en une douzaine de jours.

Culture. — Semer sur place au printemps ou à la fin de l'été en bordure. Récolter les feuilles à partir du deuxième mois suivant le semis au fur et à mesure des besoins. Couper les tiges florales dès qu'elles paraissent afin de s'assurer une production plus soutenue.

Usage. — Les jeunes feuilles sont employées en assaisonnement dans les salades. Elles ont un goût particulier assez analogue à celui du Concombre vert.

PISSENLIT

Taraxacum dens leonis. — Vivace

Le Pissenlit ordinaire est une plante indigène que l'on rencontre communément dans les prairies fraîches ou au bord des chemins. Feuilles radicales dentées, disposées en rosette. Tige florale fistuleuse terminée par un capitule de fleurs jaunes. Les fruits sont des akènes en aigrettes dispersés facilement par le vent. Le Pissenlit que l'on récoltait jadis dans les champs et les prés fait l'objet aujourd'hui de cultures importantes. Les variétés améliorées par la sélection sont, en effet, très recherchées sur les marchés.

Graines. — Comprimées, oblongues, garnies de petites épines à leur sommet ; au nombre de 900 à 1700 dans un gramme, elles pèsent en moyenne 270 grammes par litre. La durée germinative est de 2 années, la levée s'effectue en une huitaine de jours.

CULTURE. — Semer de mars à Juin en pépinière, en terre fraîche et substantielle à raison de 2 grammes par mètre carré, Plomber et terreauter de façon à ne pas recouvrir la graine de plus de 1 cent. Bassiner la terre dans les époques de sécheresse pour activer la germination. Arracher les plants lorsqu'ils ont 5 à 6 feuilles, soit en juin-juillet, pour les mettre en place après en avoir rogné l'extrémité des feuilles et des racines. Planter au plantoir à 0m.10 de distance sur des lignes tracées à la serfouette espacées de 0 m. 30, et à 6 ou 8 cent. de profondeur. Arroser pour assurer la

reprise. Après une quinzaine de jours, biner. Arroser si possible en cours de végétation, à l'engrais liquide.

De novembre à mars, on procède à l'étiollement. Pour une petite consommation, on se contente de recouvrir par exemple une quinzaine de pieds avec des pots renversés.

Ceux-ci seront consommés successivement après avoir blanchi. Les pieds suivants seront recouverts à leur tour avec les pots libres. Pour obtenir une plus grande quantité butter successivement des lignes entières suivant les besoins. Avoir soin, auparavant, de nettoyer les plants en enlevant les mauvaises feuilles. Récolte de novembre à avril. Prendre soin de ne pas couper trop bas les collets, pour pouvoir conserver la plantation et s'assurer une production soutenue l'année suivante.

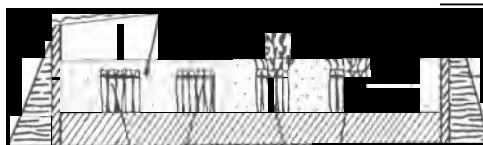
Dans les cultures de plein champ qui ne nous intéressent pas ici, on sème en place, en lignes espacées de 0 m. 30 à la dose de 300 à 320 grammes à l'are pour éclaircir ensuite à 0 m. 10 sur les rangs.

Culture forcée. — Mettre en jauge dans un endroit abrité des gelées les plants semés du printemps, couper les feuilles à un centimètre au-dessus du collet, mettre les plants en bottes debout, sur une couche garnie de terre, sous châssis ou en cave, remplir les intervalles avec de la terre légère ou du sable, jusqu'à 2 centimètres au-dessus des bottes, maintenir l'obscurité en couvrant les châssis avec des paillassons ou en fermant les ouvertures de la cave. Entretenir la terre fraîche par des bassinages pour activer la végétation.

La cueillette peut commencer après une douzaine de jours après lesquels les racines usées seront remplacées par une série de nouvelles et ainsi de suite tant que la couche donnera suffisamment de chaleur. On refera les réchauds des coffres pour rendre de la chaleur lorsque celle-ci aura trop baissé. Remanier également les couches faites en cave en y incorporant du fumier neuf.

Les plants blanchis sont très fragiles et devront être emballés à plat, sans les plier si l'on veut leur faire subir un transport.

1 2



8 7
Forçage de Pissenlits en châssis

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| 1. Sable. | 6. Sol. |
| 2. Paillason. | 7. Racines en végétation. |
| 3/4. Châssis. | 8. Racines enterrées. |
| 5. Réchaud de fumier. | |

Variétés. — *P. à cœur plein amélioré*. — Grosses touffes très serrées, de la grosseur d'une Chicorée, feuilles extrêmement nombreuses et découpées, blanchissant par buttage et constituant une excellente salade d'hiver, rendement considérable.

P. vert de Montagny. — Amélioration du Pissenlit ordinaire. Cœur très plein. Race productive se forçant facilement.

Usage. — On consomme les feuilles du pissenlit, en salade, soit à l'état naturel, soit blanchies par étiolement. Cuites, elles sont utilisées hachées à la façon de l'épinard.

POIREAU

A. Iium Porrum. — Bisannuel

Plante légumière cultivée dans les plus petits jardins. Tige réduite à un simple plateau supportant les racines et les feuilles. Racines simples et blanches, feuilles blanches engainantes à la base, légèrement enterrées, vertes et étalées en éventail au sommet. **Harpe** florale apparaissant la deuxième année, atteignant 1 mètre à 1 m. 20, surmontée d'une inflorescence globuleuse formée de petites fleurs verdâtres ou roses.

Le Poireau se plante en terre profonde et meuble, fraîche et substantielle, fortement fumée. La récolte commence en moyenne après 5 à 7 mois de végétation.

Graines. — Noires assez semblables à celles de l'Oignon mais plus petites et plus ridées, au nombre de 400 par gramme. Le litre pèse 550 grammes. La durée germinative moyenne est de 2 ans. La levée s'effectue entre 8 et 15 jours suivant la chaleur de la saison.

Dose du semis et production. — Il faut 50 à 60 grammes pour obtenir sur 5 ou 6 mètres carrés en pépinière les 3000 plants nécessaires pour planter 1 are. Celui-ci pourra produire environ 600 kil. à la récolte.

Fumure. — Dans un terrain fumé au fumier l'année précédente, enfouir au labour : 5 kil. superphosphate de chaux et 2 kil. sulfate de potasse à l'are, puis au moment des binages : 4 kil. nitrate de soude à épandre en 2 fois. Les arrosages aux engrais liquides donnés à intervalle pendant le cours de la végétation lui sont très profitables.

CULTURE. — 1^o Culture forcée. Destinée à produire des poireaux frais de mai à juillet. Semer sur couche chaude en fin janvier à raison de 30 grammes par châssis. Aérer progressivement et chaque fois qu'il sera possible pour éviter un excès de chaleur qui provoquerait l'étiolement. Repiquer en place, sur vieille couche ou sur coteière bien exposée, en avril dès que les plants ont atteint la grosseur d'une plume d'oie. Biner et arroser. Récolter fin mai dès que le Poireau a atteint la grosseur du petit doigt.

Variétés. -- *P. monstrueux d'Elbeuf.*

P. gros court d'été.

2^o Culture en pleine terre. — Semer en mars, en pépinière, à la volée. Plomber, terreauter. Sarcler par la suite et éclaircir au besoin. Repiquer en place les plants dès qu'ils ont atteint la grosseur d'un crayon, soit courant mai. Pour cela, arracher ceux-ci par petits paquets, éliminer les plus faibles, rogner les racines à 1 cent. et l'extrémité des feuilles. Tracer sur la planche des rayons profonds de 8 à 10 cent. distants de 30 cent. Planter tous les 10 à 12 cent. à une profondeur de 10 cent. Biner et arroser copieusement. Butter peu à peu les plants de Poireau par dos binages successifs afin de favoriser leur blanchiment. Arroser dans les périodes de sécheresse. Récolter à partir de juillet-août.

On peut également planter les plants de Poireau dans des trous faits au plantoir et distants de 0 m. 25 sur 0 m. 15. On place dans ce cas un plant par trou et l'on arrose copieusement sans recouvrir de terre. L'eau d'arrosage, en effet, en entraînera suffisamment. Par la suite, le trou se comblera peu à peu, buttant ainsi la base du Poireau. Ce procédé très employé en Allemagne est également utilisé dans certaines régions de France.

Variétés. — *P. Monstrueux de Carentan.* — Feuilles larges, imbriquées, pied de longueur moyenne mais devenant très gros.

Ce Poireau d'excellente qualité donne un produit considérable. Il supporte bien également les hivers parisiens.

P. monstrueux d'Elbeuf. — Ample feuillage vert clair, tige atteignant un volume considérable à extrémité aplatie, ce qui rend l'arrachage très facile. Cette variété d'élite, de plus en plus appréciée, donne son produit 15 jours avant le *P. monstrueux de Carentan*. C'est une amélioration très nette de toutes les variétés existantes.

P. gros court d'été. — Pied long, assez gros. Variété hâtive, sensible au froid qui doit se consommer avant l'hiver. Recommandé surtout pour le Midi où il est très productif.

3. Semer d'avril en mai, en pleine terre, en pépinière. Planter dans les mêmes conditions que ci-dessus dès que le plant a atteint la grosseur d'un crayon. Récolte d'octobre à mars-avril. Quand arrivent les froids, les poireaux peuvent être arrachés et mis en jauge assez serrés au lieu d'être conservés en planches. Ils continueront ainsi à grossir en tenant moins de place et seront, d'autre part, plus faciles à protéger des grands froids. La récolte se fait au fur et à mesure des besoins.

Variétés. — *P. monstrueux de Carentan.*

P. long dur de Mézières. — Haut, feuilles dressées. Pied très long. Race très appréciée aux environs de Paris pour son volume, sa longueur et sa grande rusticité à l'hiver.

P. très iras de Rouen. — (ires et court. Très rustique au froid. Lent à monter.

Maladies et animaux nuisibles. — Voir chapitre spécial.

Usage. — On consomme cuit, surtout le pied blanchi, en soupe, sauté au beurre, à la sauce, ou même à la façon des Asperges.

POIRÉE OU BETTE

Beta vulgaris. — Bisannuelle

Plante très voisine de la betterave, chez qui la culture développa les feuilles et les pétioles connus sous le nom de cardes, laissant par contre la racine peu charnue et ramifiée. Très cultivée chez les maraîchers, la Poirée a également sa place dans les potagers, en terre fraîche et fortement fumée.

Graines. — Semblables à celles de la Betterave, au nombre de 60 par gramme. Le litre pèse 250 grammes environ. La durée germinative est de 6 ans en moyenne. La levée s'effectue on une dizaine de jours.

Fumure. — La Poirée demande la même fumure que les Betteraves mais n'exige pas un sol aussi profondément labouré.

Culture. Semer de fin mars en août, en place, sur terre fraîche ou préalablement arrosée en cas de sécheresse, en rayons écartés de 0 m. 40. Eclaircir en plusieurs fois pour laisser finalement les plants à 0 m. 40 d'intervalle sur la ligne. Par la suite, biner et arroser en cas de besoin, usant de temps à autre, de l'engrais liquide très profitable. Commencer à récolter les feuilles les plus avancées dès juillet en prolongeant la cueillette jusqu'aux gelées. Afin d'assurer une plus longue production, il est prudent de rentrer en novembre quelques pieds en cave, pour les y conserver en jauge.

On peut également semer en place en poquets distants de 0 m. 40 en tous sens, à raison de 3 ou 4 graines chacun. ou en pépinière pour repiquer au même écartement dès que les plants ont 4 à 5 feuilles.



Variétés. — *P. blonde à cardé blanche, race de Lyon*. Grandes feuilles ondulées et cloquées, vert blond ; pétioles atteignant 0 m. 10 de large et d'un blanc très pur, production abondante et soutenue.

P. verte à cardé blanche, race Bressanne. Feuilles larges, courtes et raides, d'un vert assez foncé, cardes également très développées.

Maladies et uni maux nuisibles. — Ce sont les mêmes que ceux de la Betterave — voir cet article au chapitre spécial.

Usage. — Le limbe des feuilles se consomme cuit à l'instar des *Epinards* ou mélangé à l'Oseille. Le pétiole tendre et large se prépare cuit au jus ou au blanc.

POIS

Pisum sativum. — Annuel

Plante annuelle, parfois cultivée comme plante bisannuelle dans le Midi ou l'Ouest de la France, qui se caractérise par les traits suivants : tiges herbacées, grêles et creuses, atteignant de 1 m. 25 à 2 mètres de long. Feuilles composées, terminées par une vrille, fleurs blanches ou violettes naissant à l'aisselle des feuilles, fruits en gousses privées ou non de parchemin, longs de 4 à 11 cm. et contenant de 5 à 10 grains.

Le Pois pour bien végéter réclame un climat tempéré, beaucoup d'air et de lumière, une terre fraîche et substantielle.

Il est d'usage de distinguer, parmi les nombreuses variétés de Pois, les *Pois à parchemin* dits à écosser dont on ne consomme que les grains, et les variétés *mangetout*, dont on mange les jeunes cosses privées de parchemin. Les Pois à écosser, de beaucoup les plus nombreux, se divisent à leur tour en *Pois à grain rond* et en *Pois à grain ridé*, suivant la forme que présente leur grain mûr. Suivant leur hauteur, et par conséquent leur besoin ou non d'être soutenus, on les désigne aussi sous les noms de *Pois à rames* et de *Pois nains*.

Les variétés à *grain rond* sont plus rustiques au froid et à l'humidité dans la période de la levée et sont plutôt indiquées pour les semis de primeur faits en pleine terre de novembre à février. Leur grain est, en général, plus fin après cuisson et s'adapte mieux aux exigences de la fine cuisine et de l'industrie de la conserve, qui réclament des petits pois à grains fins.

Ces variétés ont donc toujours leur raison d'être cultivées, surtout en grande culture, pour une clientèle spéciale.

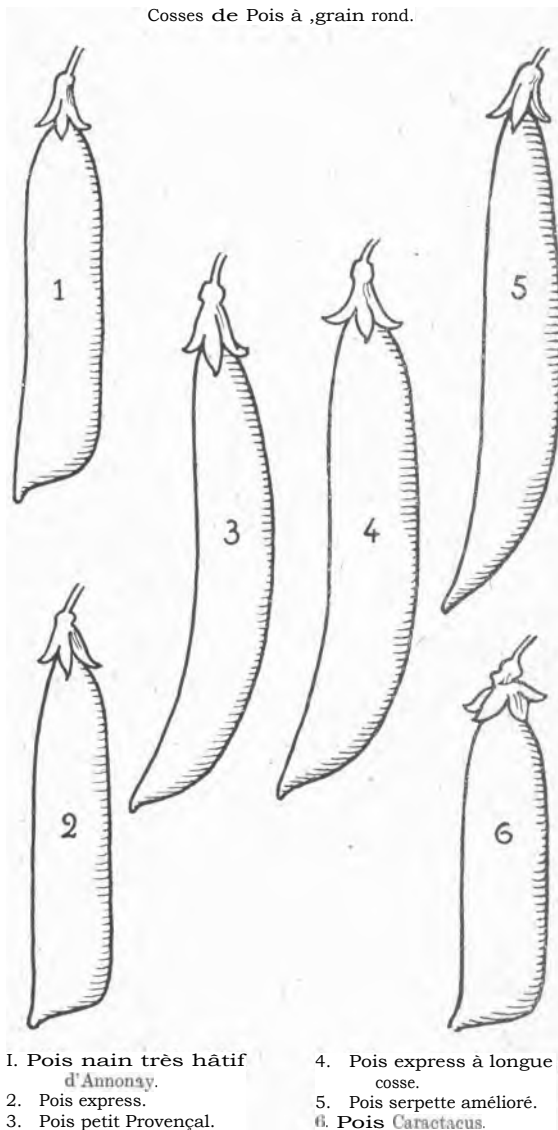
Mais, ces réserves faites, tout l'avantage reste au *Pois ridés*, au point de vue du produit, de la rusticité et de la saveur du grain ; ils sont en général de constitution beaucoup plus robuste, résistent bien aux chaleurs, donnent un rendement bien supérieur, et se maintiennent pendant longtemps tendres dans les cosses.

Graines. — Rondes, lisses ou ridées, blondes ou vertes, elles sont toutefois grises, mouchetées de brun dans les variétés mangetout à fleur violette ; au nombre de 2 à 6 par gramme et du poids de 700 à 800 grammes le litre suivant les variétés. La durée germinative moyenne est de 2 ans. La levée s'effectue dans un délai de 1 à 15 jours suivant l'époque du semis.

Dose du semis. — Production. — Il faut 2 kil. pour semer un are. Celui-ci produira 100 litres de cosses, pouvant donner 12 kil. de pois verts écosés ou 25 kil. de pois secs.

Fumure. — Dans une terre fumée l'année précédente, enfouir au labour, par are, 3 kil. superphosphate de chaux, 1 kil. 500

Cosses de Pois à grain rond.



POIS. — CHOIX DES VARIÉTÉS

	Hauteur	Couleur du grain	Autres particularités
POIS A GRAIN ROND A RAMES			
Extra-hâtif à demi-rames ..	0.80	Blanc	Cosse droite à bout carré. Le plus hâtif, rustique et productif.
Express	0.90	Vert	Cosse droite à bout carré. Ordinairement une fleur à la maille.
Caractæus	0.80	Blanc	Cosse droite à bout carré. Ordinairement deux fleurs à la maille; productif.
Express à longue cosse	0.90	Vert	Cosse longue courbée renfermant 8 à 10 grains. Vigoureux et productif.
Michaux de Paris	1.00	Blanc	Cosse droite, tige très rameuse. Très rustique au froid.
Serpette vert à rames	1.50	Vert	Fortes cosse courbée à l'extrémité, vert foncé, à gros grains.
Serpette amélioré	1.50	Blanc	Cosse longue fine, courbée, nombreux petits grains.
Roi des Conserves	1.40	Vert	Cosse en serpette, accouplée. Très productif.
Télégraphe	1.40	Vert	Grande et large cosse vert foncé. Vigoureux et productif.
2° POIS A GRAIN ROND NAINS			
Nain très hâtif à châssis	0.25	Blanc	Cosse droite à bout carré, feuillage vert foncé, marbré. Hâtif et productif.
Nain très hâtif d'Annonay ..	0.30	Blanc	Cosse droite à bout carré. Hâtif et productif pour pleine terre.
Petit Provençal	0.40	Vert	Cosse courbée, pointue. Productif et rustique.
du Chemin long	0.40	Blanc	Cosse assez longue, droite, à bout carré. Rustique et productif.
Serpette nain Cent pour un ..	0.70	Blanc	Cosses en serpette. Grain petit. Rustique.
Plein le Panier	0.70	Vert foncé	Cosses courbées en serpette, géminées, grain gros, carré; feuille ondulées, de grand rapport.
Gladiateur	0.70	Vert	Cosses en serpette contenant de 7 h 9 gros grains. Rustique et productif.
3° POIS A GRAIN RIDÉ A RAMES			
Gradus	0.90	Vert pâle	Longues et larges cosses légèrement courbées. Très hâtif.
Téléphone	1.30	Vert	Très longues et larges cosses pointues, gros grains, peu rameux, large feuillage
Due d'Albany	1.40	Vert	Larges et longues cosses à extrémité courbée, vert franc.
Alderman	1.40	Vert	Cosses droites, très longues, pointues.
Ridé vert de Knight sucré ...	1.50	Vert	Cosses à bout carré. Tardif. Excellente qualité.
4° POIS A GRAIN RIDÉ NAINS			
Merveille d'Amérique	0.25	Vert	Cosses petites, droites, très pleines, feuillage vert foncé. Très hâtif pour châssis et pleine terre.
Petite Merveille.....	0.40	Vert	Cosses longues. Précoce.
Duc de Manchester	0.40	Vert	Belles cosses blondes, à bout carré. Très productif.
Serpette nain vert	0.30	Vert	Cosses longues en serpette. Productif, rustique à la chaleur.
Merveille de Kelvedon	0.35	Vert	Cosses très longues légèrement en serpette. Variété recommandée.
Progrès de Laxton	0.40	Vert	Cosses longues contenant de 9 à 10 grains ridés. Hâtif et rustique.
Pionnier	0.40	Vert	Très belles cosses blondes pointues. Vigoureux et rustique.
Sénateur	0.80	Vert	Nombreuses cosses en serpette, accouplées, de 7 à 10 grains, très tendres et sucrés. Très productif.
Téléphone nain ..	0.70	Vert	Grosses et longues cosses pointues vert blond.
Perfection de Veitoh	0.60	Vert	Cosses très pleines. Vigoureux, rustique et productif.
Monarque	0.80	Vert	Enormes cosses pointues vert foncé. Rustique à la chaleur.
Trophy	0.80	Vert	Belles et larges cosses vert foncé, à forte végétation. Le plus résis- tant à la chaleur et à la maladie. Très tardif.
5° POIS SANS PARCHEMIN OU MANGETOUT			
Mangetout très nain hâtif à châssis	0.25	Blanc	Cosses vert pâle. Très nain et très hâtif ; pour culture forcée.
Mangetout nain Debève	1.00	Blanc	Cosses blondes charnues. Vigoureux et très productif.
Mangetout Corne de Bélier ..	1.50	Blanc	Cosse large, contournée. Très productif.
Mangetout géant à très large cosse	1.40	Gris	Cosses vert pâle. Vigoureux.



chlorure de potassium. Aussitôt la levée, cette fumure sera complétée par un apport de 1 kil, nitrate de soude que l'on enfouira en deux fois par un binage.

Culture. — 1^o Seiner en décembre et Janvier, sous châssis, sur couche tiède, en rayons espacés de 0 in. 30. Repiquer dans les vides de la Laitue à forcer ou semer des Radis. Aérer par beau temps surtout au moment de la floraison. Butter les plants lorsqu'ils ont atteint 0m. 20 et relever les coffres lorsque les Pois touchent le verre. Donner de l'air progressivement et enlever les châssis lorsque la température extérieure est établie à 15°. Récolte d'avril à mai.

Ce procédé, toutefois, n'est pas à conseiller car il donne rarement entière satisfaction.

Semer plutôt fin janvier en rayons, sous châssis froid établi sur coteière bien exposée. Arroser si la terre est sèche, placer les châssis sur le coffre. Ne pas aérer pendant la durée de germination. Aérer alors progressivement, biner et retirer finalement les châssis vers le 10 avril, lorsque les plants ont atteint 15 cent. Récolte au début de mai des variétés suivantes :

P. nain très hâtif à châssis. — *P. nain très hâtif d'Annonay.*

2. Semer en février-mars, sur coteière bien exposée pour les récolter en juin, les variétés suivantes : *P. nain très hâtif d'Annonay*, *P. Petit Provençal*, *P. Caractacus*.

3^o En fin mars-avril, semer en planches toutes les variétés hâtives et tardives à récolter de juin à août suivant leur précocité et la date de semis.

4^o Semer en mai-juin les variétés à grains ridés résistant mieux à la chaleur et tout particulièrement le *P. Trophy* que n'atteint pas l'oïdium.

5^o Semer fin juillet les variétés hâtives qui pourront être récoltées en automne. Parmi celles-ci choisissez, *P. nain très hâtif*

d'Annonay, *P. Petit Provençal*, *P. Express*, *P. Caractacus*, *P. Merveille d'Amérique*, *P. Gradus*.

6. Là où les pois peuvent végéter tout l'hiver, dans le midi et l'ouest de la France, par exemple, semer en septembre-octobre, à bonne exposition les *P. Caractacus*, *P. Express*, *P. Petit Provençal*, *P. nain très hâtif d'Annonay*. Récolte en février.

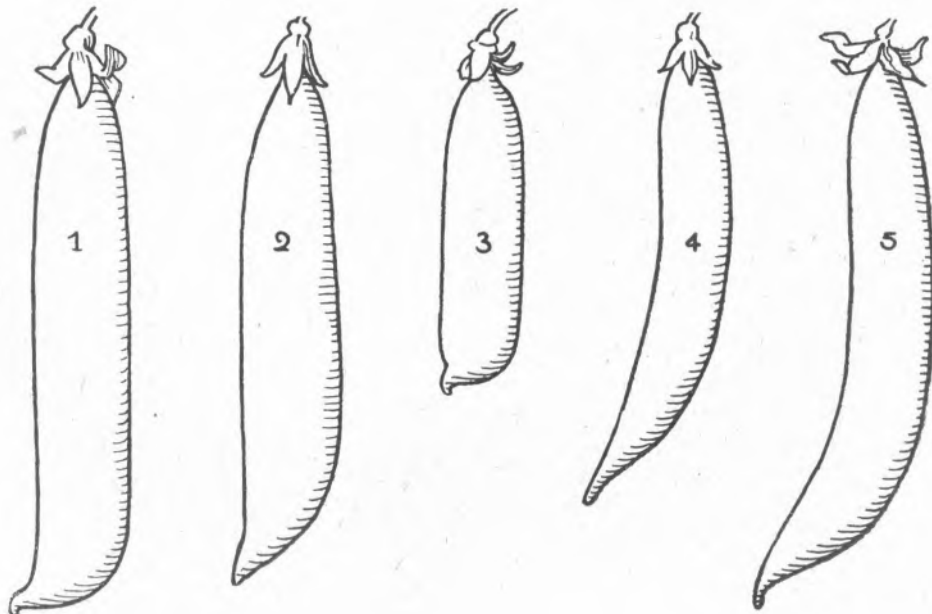
7. En fin novembre, semer sur coteière, à exposition chaude, le *P. Michaux* qui se récoltera en mai.

Soins de culture. — Les Pois nains se sèment en lignes ou en poquets. Les Pois à rames se sèment en lignes.

Semis des Pois nains. — Tracer dans la direction est-ouest, de préférence, trois lignes groupées, parallèles, et espacées de 0 m. 35. Séparer chaque groupe par un sentier de 0 m. 50. Ouvrir sur la ligne un rayon profond de 6 à 8 cent. Placer les grains dans le rayon tous les 2 à 3 cent. Plomber le sol lorsqu'il s'agit de semis tardifs en terre légère, en marchant sur la semence répandue, puis la recouvrir en abattant dans le rayon le bord nord ou sud suivant la saison, ceci afin de permettre au soleil de réchauffer la terre rapidement ou au sol de conserver sa fraîcheur.

Les poquets sont également disposés sur le même plan que ci-dessus, à 30 cent. d'intervalle sur la ligne, profonds de 5 à 8 cent. ; ils reçoivent chacun 6 à 8 graines.

Semis des Pois à rames. — Les Pois à rames sont semés par lignes jumelles, tracées alternativement à 0 m. 60 et 0 m. 80 d'intervalle, le dernier intervalle étant réservé pour le sentier. Ouvrir les rayons à une profondeur de 6 à 8 cent. Laisser glisser les graines dans celui-ci tous les 4 cent. environ pour les recouvrir comme il est indiqué plus haut. Il y a avantage lorsqu'il est possible, d'intercaler entre les planches de Pois à rames, d'autres planches de culture basse, de Pois nains par exemple. Biner ou griffer quelques jours après la levée, et une deuxième fois trois semaines après en buttant



1. Pois Téléphone à rames.
2. Pois gradua.
3. Pois merveille d'Amérique.

4. Pois Serpette nain vert.
5. Pois Sénateur.
6. Pois mangetout.

les pieds. Placer les rames en les disposant tous les 20 cent., en les inclinant vers le centre de façon que leur extrémité rejoigne celle du rang opposé.

On peut, pour avancer la récolte et avoir de beaux produits, pincer l'extrémité des tiges au-dessus des 4^e et 5^e bouquets de fleurs pour les variétés hâtives, et du 6^e ou 7^e pour les demi-hâtives. Les variétés tardives qui fleurissent dans leurs extrémités ne doivent jamais être pincées. C'est surtout aux variétés demi-naines, cultivées sans rames, que l'écimage est utile. Leurs tiges se trouvent ainsi fortifiées et se tiennent plus rigides.

Récolte. — Cueillir les Pois dès que ceux-ci remplissent les cosses en tenant la tige d'une main, pendant que l'autre cueille, afin de ne pas les casser ou les déraciner. La cueillette s'effectue deux fois par semaine. Les Pois en mûrissant, en effet, se durcissent en perdant leur saveur et leur sucre.

Choix des variétés. — *Se reporter au tableau ci-contre.*

Maladies et animaux nuisibles. — *Voir chapitre spécial.*

Usage. — On consomme cuit en vert, les jeunes graines des Pois à écosser ou les jeunes cosses des Pois mangetout. Les grains secs, dépouillés de leur pellicule, et mis en purée ou en soupe se consomment sous le nom de Pois cassés.

Il est également d'usage fréquent de conserver les Pois, d'après le système Appert, au moment de la plus forte production en fin juin-juillet.

POIS CHICHE

Cicer arietinum. — Annuel

Plante appartenant à un genre voisin des Pois proprement dits, atteignant 0 m. 50 à 0 m. 60 de hauteur. Elle s'en distingue par des gousses courtes, contenant deux grains, les pois glanduleux qui recouvrent les gousses, tiges et feuilles. Surtout cultivé dans la région méditerranéenne le Pois chiche se plaît en sols profonds et secs, calcaires, siliceux ou graveleux.

Graines. — Ronde, comprimée, à bec formé par la radicule, au nombre de 3 par gramma. Le litre pèse environ 780 grammes. Leur durée germinative est d'environ 3 ans. La levée s'effectue en une huitaine de jours.

Culture. — Semer en tin avril ou, dans le Midi, depuis fin février, en sol profondément labouré, en lignes espacées de 0 m. 40. Éclaircir après la levée à 0 m. 20 sur les lignes. Biner. Récolter lorsque les gousses sont sèches.

Variété. — Une seule variété est intéressante à cultiver, le *Pois chiche blanc*.

Usage. — Le grain mûr est consommé cuit en soupe ou en purée. Torréfié, on en fait un succédané du café.

POMME DE TERRE

Solanum tuberosum. — Vivace

La Pomme de terre est vivace par ses tubercules qui ne sont autres que des tiges souterraines, renflées de matières nutritives, et pourvues de bourgeons. Ce sont ceux-ci qui, par un véritable bouturage, serviront à la reproduction de la plante. Racines ramifiées, tiges aériennes annuelles, anguleuses et fistuleuses et atteignant 40 à 60 cm. de haut. Feuilles composées ; fleurs blanches, roses ou violacées suivant les variétés, fruit en baie, verdâtre, pâlisant à maturité et contenant de nombreuses graines.

La culture de la Pomme de terre produit les meilleurs résultats sous les climats tempérés, en terre très meuble, profondément labourée et bien fumée longtemps d'avance. Les terres compactes et humides sont nettement défavorables.

Multiplication. — La Pomme de terre ne se multiplie pas par semis, car celui-ci ne donne des tubercules qui ne sont utilisables que la deuxième année. On la reproduit donc par plantation de tubercules dont la forme, la coloration de la chair, de la peau et des bourgeons, varient suivant les espèces.

Pour la plantation employer des tubercules entiers ou des portions de plus gros tubercules, choisis dans la partie supérieure de ceux-ci qui, seule, offre de bons germes. Dans ce cas, il faut avoir soin de couper les pommes de terres plusieurs jours d'avance afin que la coupure ait le temps de se cicatriser.

Prélever au moment de la récolte, la quantité de semence nécessaire pour la saison suivante, en choisissant des tubercules moyens dans les plus belles touffes exemptes de maladie. Les placer debout, le germe en haut, dans des clayettes où ils resteront jusqu'au moment de la plantation, à l'abri de la gelée, et exposés en pleine

lumière, afin de les faire verdier, d'empêcher les germes de s'étioiler et de leur faire prendre par contre, plus de force. Il est du reste souvent préférable de se procurer les tubercules germés dans le commerce.

Quantité de semence — Production. — Il faut environ 600 tubercules des variétés hâtives, soit 30 kil. et 400 tubercules des autres variétés, soit 25 kil., pour ensemencer un are. On pourra récolter sur la même surface de 150 à 300 kil.

Fumure. — Incorporer par le labour d'hiver 200 kil. de fumier de ferme, 5 kil. de superphosphate de chaux et 2 kil. de chlorure de potassium. Au printemps, épandre en deux fois, avant les deux premiers binages : 2 kil. de nitrate de soude.

CULTURE. — 1^o **Culture forcée sous châssis** : Perd de son importance depuis la facilité d'accès des primeurs provenant de l'Algérie et du Midi. La première saison se fait vers fin décembre.

Préparer la couche dix jours d'avance, fumier frais et feuilles mortes par moitié. Couche de 0 m. 50 d'épaisseur chargée de 0 m. 20 de bonne terre sableuse et bien fumée. Lorsque le coup de feu est passé, faire des poquets de 0 m. 10 de profondeur et distancer les tubercules de 0 m. 20 en tous sens. Recouvrir légèrement la terre que l'on élève au fur et à mesure que le feuillage se développe jusqu'à former de petites buttes à chaque pied. Maintenir constamment la température des coffres entre 50 et 6°. Aérer le plus possible lorsque le temps le permet pour éviter l'étiolement. Recouvrir de paillassons la nuit. Soulever les coffres lorsque les feuilles ont atteint le verre du châssis. Récolte deux mois à deux mois et demi après la plantation. Il peut se faire une deuxième saison fin janvier et une troisième fin février.

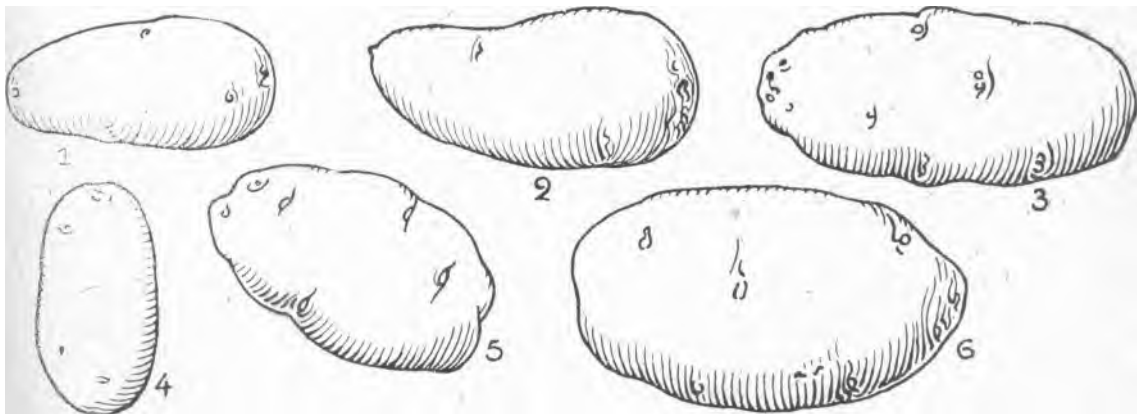
Variétés. — *Belle de Fontenay.* — Tiges hautes de 0 m. 40 à 0 m. 50. *Express, Royal Victor.*



GRAINES D'ÉLITE CLAUSE



CHOIX DES VARIÉTÉS par ordre de précocité	Forme	Chair Peau		Germe	Autres particularités
Belle de Fontenay	Longue	Jaune	Jaune	Piqueté noir	Tubercule lisse, régulier, tige courte, qualité excellente de bonne conservation.
Royale	Oblongue	Jaune	Jaune	Piqueté noir violacé	Tubercule lisse, tige longue trainante, très bonne qualité.
Royal Victor	Oblongue	Jaune	Jaune	Piqueté noir violacé	Amélioration de la variété précédente, plus vigoureuse et à très gros rendement.
Mayette	Longue	Jaune	Jaune	Violacé	Yeux peu nombreux, bonne conservation, très hâtive.
Express	Longue	Jaunâtre	Jaune	Vert foncé	Productive et rustique.
Abondance de Montvilliers ..	Oblongue	Jaune	Jaune	Violet	Tubercules rassemblés au pied, de grand rapport.
Perle de juillet	Longue	Jaune	Jaune	Violet	Amélioration de la Belle de juillet. Végétation plus vigoureuse. Rendement supérieur.
Belle de juillet	Longue	Jaune	Jaune	Violet	Fleur lilas, productive, rustique, de bonne conservation.
Hollande de Bretagne vraie ..	Allongée	Jaune	Jaune	Blanc ou rosé	D'excellente conservation.
Fluke géante	Oblongue	Blanc jaun.	Jaune	Rose	Très cultivée en Bretagne du Nord, demi-hâtive, très productive et recommandable.
Eerstelingen	Demi-longue	Jaunâtre	Jaune	Violet	Tubercule lisse. De végétation rapide, hâtive et productive. Chair savoureuse.
Early rose	Longue	Blanche	Rose	Rose	Lisse, fleur blanche, pour terre sableuse, hâtive et productive.
Quarantaine de la Halle	Longue	Jaune	Jaune	Rose	Lisse, fleur rose violacé, productive, de bonne conservation.
Industrie	Ronde	Jaune	Jaune	Vert foncé	Lisse, fleur rose violacé, très forte production.
Institut de Beauvais	Ronde plate	Blanche	Jaune rosé	Rose	Fleur blanche, très vigoureuse et très productive, demi-tardive.
Saucisse	Oblongue plate	Jaune	Rouge vif	Bose	Fleur violet pâle, très farineuse, de très bonne conservation.



1. Pomme de terre Belle de Fontenay.
2. Pomme de terre Belle de Juillet.
3. Pomme de terre Early rose.
4. Pomme de terre Royale.
5. Pomme de terre Abondance de Montvilliers.
6. Pomme de terre Saucisse.



2° Culture hâtée.— En fin mars, en cote exposée au midi, en bonne terre de jardin bien fumée, planter verticalement les tubercules germés, à 0 m. 40 environ de distance en tous sens (soit 625 tubercules à l'are) dans des poquets profonds de 15 à 20 cent. Recouvrir de 10 cent. de terre et butter par la suite au fur et à mesure que les plantes sortent de la terre. A l'aide de paillasons protéger la nuit la plantation contre les gelées tardives. Donner un ou deux binages au cours de la végétation en évitant de faire cette opération par temps de gelée probable. Une terre fraîchement binée, en effet, expose davantage les pommes de terre à la gelée. La récolte peut commencer deux mois environ après la plantation. Elle se fait le plus souvent au fur et à mesure que les tubercules arrivent à maturité, ce dont on se rend compte en fouillant le sol avec la main.

Variétés. — *Belle de Fontenay*, *Mavette*, *Royale*, *Belle de Juillet*, *Hollande de Bretagne vraie*, *Perle de Juillet*.

3. Culture en pleine terre.— La plantation ordinaire de la Pomme de terre en plein jardin se fait en avril, en terre légère, bien ameublie et fortement fumée. Faire des poquets profonds de 15 à 20 cent. et espacés de 0 m. 50 en tous sens, placer un tubercule dans chacun de ceux-ci. Recouvrir la semence de 0 m. 10 de terre. Lorsque les germes apparaissent franchement, biner et combler les poquets, butter chaque touffe 3 semaines après. Récolte de fin juin à octobre suivant les variétés.

Variétés. — Planter toutes variétés et parmi celles-ci :

Abondance de *Montwilliers*, *Eerstelingen*, *Fluke géante*, *Hollande de Bretagne vraie*, *Early rose*. *Quarantaine de la Halle*. *Industrie*, *Institut de Beauvais*, *Saucisse*.

Récolte et conservation. — Il n'est pas nécessaire d'attendre la maturité complète pour récolter les variétés hâtives, qu'elles soient destinées à être consommées ou à la semence. On récoltera donc dès que les tiges commenceront à se coucher. Les variétés tardives au contraire, seront récoltées à maturité, quand les tiges auront complètement bruni.

Les Pommes de terre sont généralement arrachées par temps sec avec un croc à 2 dents plates. Laisser les tubercules quelques heures sur le terrain pour les faire ressuyer. Les rentrer ensuite à l'obscurité, de préférence dans une cave, en évitant de faire de trop gros tas qui s'échaufferaient. Leur donner le plus d'air possible.

Pour les conserver plus sûrement et empêcher la pousse des bourgeons, on peut ébourgeonner tous les yeux avec une petite gouge ou tremper les tubercules en décembre, pendant 10 heures,

dans de l'eau acidulée à 1.5 % d'acide sulfurique, puis les laver à grande eau et faire sécher.

Visiter tonales mois les Pommes de terre qui n'auraient pas été ébourgeonnées ; les remuer et les changer de place afin de casser les germes. Enlever les tubercules gâtés et ceux qui ne paraissent pas sains.

On peut aussi, quand la récolte est bien saine et exempte de maladies, les mettre en silo bien garni de paille en les recouvrant de 0 m. 30 de terre afin de les préserver de la gelée.

Maladies et animaux nuisibles. — Voir chapitre spécial.

Usage. — On consomme les tubercules cuits, accommodés de diverses façons, sautés à la casserole, cuits dans la graisse, à la vapeur, dans le jus de viande, etc...

Les variétés à grand rendement sont réservées le plus souvent pour les distilleries, les féculeries ou l'alimentation du bétail.

POURPIER

Portulaca oleracea. — Annuel

Le Pourpier est une plante traînante à feuilles charnues plus ou moins blondes, suivant les variétés et à petites fleurs jaunes.

Graines. — Très petites, rondes et luisantes, au nombre de 2500 par gramme. Le litre pèse 600 grammes environ. La durée germinative moyenne est de 7 ans.

Culture. — 1. Semer clair, de janvier à mars, sur couche chaude et sous châssis, à la volée ou en rayons, maintenir le sol frais. Récolte à partir de février.

2° Semer clair, de mai à août, en place, en rayons peu profonds ou à la volée, en bonne terre légère et substantielle. Récolte à partir de juillet jusqu'aux gelées.

Variété recommandée. — *P. doré à large feuille*, plante trapue, à feuilles jaune doré, extrêmement larges et nombreuses, à saveur très douce.

Usage. — Les feuilles se consomment cuites au jus, ou crues en salade.

RADIS

Raphanus sativus. — Annuel

Plante annuelle cultivée également comme bisannuelle, à feuilles vertes, velues, implantées sur la racine.

Tige florale très ramifiée atteignant 0 m. 60, fleurs blanches. Racine très appréciée de forme ronde ou allongée, charnue et de couleur rose, écarlate ou noirâtre, suivant les variétés. Celles-ci, très nombreuses sont classées, d'après leur mode de culture, en Radis hâtifs de tous les mois, Radis d'été et d'automne, Radis d'hiver. Le Radis préfère les terres riches et fraîches. Il sera d'autant plus tendre qu'il aura poussé plus rapidement.

Graines. — Rougeâtres, arrondies, au nombre de 120 par gramme. Le litre pèse 700 grammes environ. La durée germinative moyenne est de 6 ans. La levée s'effectue en 3 à 4 jours.

Culture des Radis hâtifs de tous les mois.— Ces variétés dont certaines sont bien adaptées pour la culture sous châssis, donnent leur produit de 20 à 30 jours après le semis. Semer assez clair, à la volée, à raison de 2 à 3 grammes par mètre carré, sur terre préalablement plombée, recouvrir la graine de 2 cent. de terre ou de terre légère. Arroser fréquemment à la pomme, éclaircir dès que les premières feuilles ont paru. Récolter ensuite les Radis au fur et à mesure de leur développement, généralement pendant une dizaine de jours. Après ce délai, ils deviennent ordinairement creux. Répéter les semis tous les 15 jours environ afin de s'assurer une production continue.

1° Semer en janvier, février, sous châssis, parmi les semis de Carotte hâtive, Laitue ou *Choli-fleur*, les Radis à forcer qui ont peu de feuilles. Ils seront bons à récolter 3 à 4 semaines plus tard et laisseront la place aux Carottes.

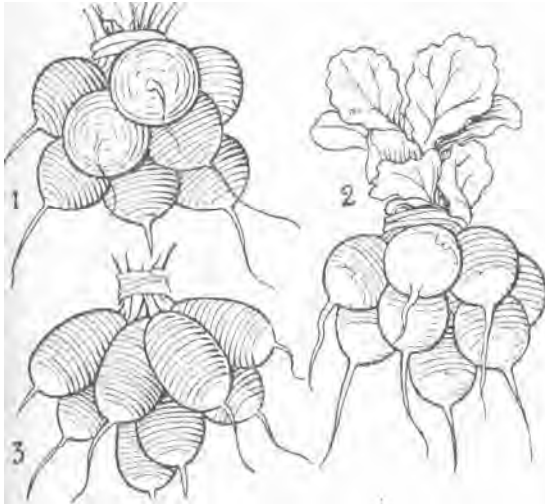


Variétés. — *R. à forcer rond rose à bout blanc.*

R. à forcer Gaudry, rond écarlate à grand bout blanc. Variété extrêmement précoce, petites racines à bout blanc très prononcé, feuillage réduit.

R. ce Forcer rouge globe. — Variété de forme légèrement ovale, d'un beau rouge vif, creusant peu, convient également pour la pleine terre.

R. à forcer demi-long écarlate à bout blanc. — Racine cylindrique de couleur très vive, présentant une base bien blanche, feuillage très réduit, variété précoce.



Radies à forcer

1. Radies à forcer rouge globe.
2. Radies à forcer Gaudry.
3. Radies à forcer demi-long écarlate à bout blanc.

2. En février-mars, sous châssis froid, à bonne exposition, parmi une culture bâtée de Carotte, Laitue, etc... Récolte 3 à 4 semaines après ce semis.

Variétés. — Utiliser les mêmes variétés que ci-dessus.

3. En avril-mai, semer sur coteière ou à bonne exposition, toutes les variétés hâtives ainsi que les Radies longs ou raves. Arroser fréquemment. Récolte 3 à 5 semaines après le semis suivant les variétés.

Variétés. — *R. rond rose à grand bout blanc.* — Variété précoce donnant une très jolie racine, de couleur vive avec un bout blanc très net et très prononcé, ne creusant pas. Feuillage peu développé. Réussit également sur couche.

R. rond écarlate à bout blanc. — Feuillage réduit, racine sphérique bien arrétée, plus hâtif que le précédent.

R. demi-long rose à bout blanc. — Une des meilleures variétés, cultivée en grand dans la région parisienne. Racine très obtuse à bout plus large que le collet, se formant en trois semaines, mais creusant si elle n'est pas consommée à temps.

R. Pernoit demi-long écarlate à bout blanc. — Race très appréciée; racine cylindrique d'un rouge intense avec un bout blanc nettement arrété. Précoce, elle donne également de bons résultats sous châssis.

R. rave écarlate bout blanc. — Variété très précoce se formant en un mois environ. Racine longue et effilée, pivot blanc, épiderme rouge écarlate vif, chair croquante et bien blanche de première qualité.

4. En fin juillet, semer les mêmes variétés que ci-dessus à récolter 3 à 5 semaines plus tard.

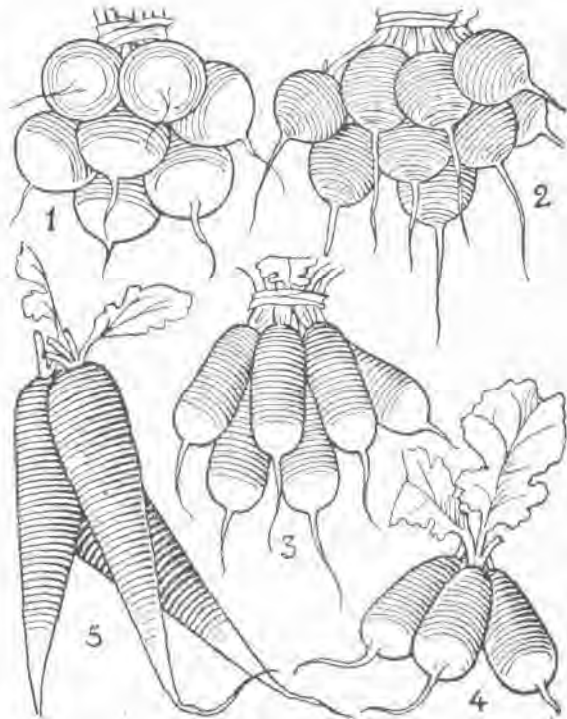
5. En septembre-octobre, semer à exposition chaude pour les premiers semis et sous châssis froid pour les derniers. La culture pourra se prolonger en novembre-décembre sur couche chaude, sous châssis.

Culture des Radies d'été et d'automne. — Semer d'avril en août, à la volée ou en rayons espacés de 0 m. 25, éclaircir à 0 m. 10 sur la liane. Sarcler et arroser. Récolte après 5 à 8 semaines. Les Radies d'été sont propres à ce genre de semis. Rustiques, ils creusent moins vite que les Radies hâtifs semés à la même époque.

Variétés. — *R. blanc demi-long de Strasbourg R. de l'Hôpital.*

R. d'été jaune d'or ovale. — Variété, à végétation rapide, racine ovale, allongée, épiderme légèrement chagriné, d'un beau jaune. Saveur variable selon les conditions de culture mais demeurant généralement très douce.

Culture des Radies d'hiver. — Semer de juin à fin d'août, en terre fraîche et substantielle, en place, à la volée, ou mieux en rayons espacés de 0 m. 30 à 0 m. 40. Éclaircir ensuite à 0 m. 15 ou 0 m. 20 sur les rangs. Arroser abondamment et fréquemment pendant les chaleurs. Récolte trois mois après le semis. Conserver en cave ou dans un cellier à légumes après avoir coupé le collet.



Radies de pleine terre

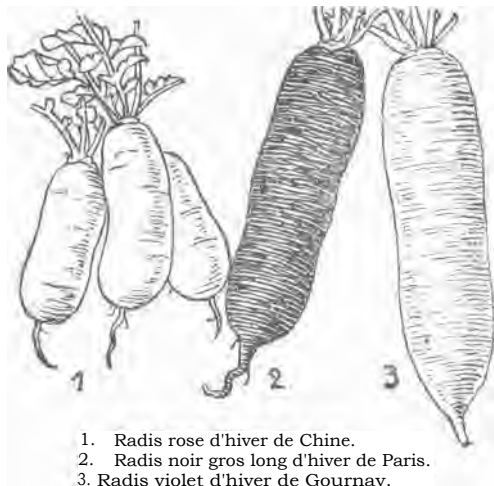
1. Radies rond écarlate à bout blanc.
2. Radies rond écarlate hâtif.
3. Radies demi-long rose à bout blanc.
4. Radies Pernoit.
5. Radies rave écarlate à bout blanc.

Variétés. — *R. noir gros long d'hiver de Paris.* — Racine cylindrique atteignant 0 m. 30 de long, épiderme gerçuré et bien noir, chair blanche, ferme, d'une saveur légèrement piquante, variété vigoureuse très cultivée, de longue conservation.



R. rose d'hiver de Chine. — Racine allongée rappelant la forme du Navet des Vertus race Marteau, peau rose vif, chair blanche, ferme et compacte saveur piquante et quelquefois amère.

R. violet d'hiver de Gournay. — Racine longue, violacée, chair fine et plus douce que les autres variétés de Radis d'hiver ; de formation rapide, elle peut atteindre un fort volume.



1. Radis rose d'hiver de Chine.
2. Radis noir gros long d'hiver de Paris.
3. Radis violet d'hiver de Gournay.

Maladies et animaux nuisibles. — Voir chapitre spécial.

Usage. — On mange la racine tendre et charnue des Radis comme hors-d'œuvre avec du sel ou du beurre, suivant les goûts. Les petits Radis se servent entier, les gros, coupés en tranches minces après avoir été mis à dégorger dans de l'eau salée.

RAIFORT SAUVAGE

Cochlearia armoracia. — Vivace

Le Raifort, dont on se sert fréquemment dans l'Est comme condiment, est une plante à racine cylindrique, un peu rugueuse, à chair blanche, de goût très fort et brûlant, analogue à celui de la Moutarde ; feuilles ovales, dentées, vert luisant, qui, au début de leur croissance, sont réduites aux nervures centrales. Tige florale de 0 m. 50 à 0 m. 60, rameuse au sommet ; fleurs blanches, petites, en longues grappes.

Culture. — Le Raifort produit très rarement des graines ; on le multiplie d'éclats de racines de 0 m. 10 munis d'un bourgeon qu'on plante au plantoir en mars-avril en terre fraîche et substantielle, profondément labourée et fumée de l'automne précédent. La plantation se fait à 0 m. 30 de distance, sur des lignes espacées de 0 m. 50. Les soins consistent en binages, sarclages et arrosages pendant les étés secs. Les racines sont bonnes à récolter l'hiver suivant ; mais il vaut mieux attendre un an de plus pour avoir de grosses racines. On les arrache à la bêche ou à la fourche depuis novembre jusqu'en mars au fur et à mesure du besoin. En novembre, on fumera et donnera un léger labour entre les lignes.

Maladies et animaux nuisibles. — Voir chapitre spécial.

Usage. — On emploie la racine râpée en condiment comme succédané de la Moutarde, pour accompagner le bœuf bouilli par exemple. Il sert aussi en médecine comme stimulant et antiscorbutique.

RAIPONCE CULTIVÉE

Campanula rapunculus. — Vivace

Racine blanche, conique, à chair blanche, très ferme et croquante, feuilles sessiles ressemblant, quoique plus minces, à celles de la Mâche commune, de saveur analogue à celle de la Noisette. Tiges florales, minces, dures, parfois ramifiées, portant de longs épis de fleurs lilas en clochettes.

Graines. — Très petites, oblongues, brun clair, luisant, au nombre de 25.000 par gramme. Le litre pèse environ 700 grammes. La durée germinative moyenne est de 4 ans. La levée s'effectue en 6 à 8 jours.

Culture. — Semer de mai à juillet en terre légère, profonde, fraîche et substantielle, à la volée ou en rayons espacés de 0 m. 25 à raison de 30 grammes à l'are. Plomber le semis sans le couvrir. Entretenir la terre fraîche en baignant le semis jusqu'à la germination. Eclaircir ensuite à 5 cent. Arroser dans les périodes de sécheresse. Biner et sarcler.

Récolte d'octobre au printemps, à mesure des besoins. Il est inutile d'arracher la Raiponce avant l'hiver (à moins de constituer une réserve en prévision des gelées), car elle est rustique au froid.

Usage. — Les feuilles et les racines se mangent en salade.

RHUBARBE

Rheum. — Vivace

Les Rhubarbes cultivées proviennent de plusieurs espèces et parfois de leurs croisements, toutes originaires de l'Asie et de l'Amérique du Nord. Ce sont des plantes vivaces à grand développement qui aiment des terres humeuses, fraîches et profondes, à rhizome charnu, à feuilles très grandes portées par de forts et longs pétioles et à fleurs petites, en grappes disposées sur des tiges florales de 1 m. 50 à 3 mètres.

Graines. — Triangulaires, munies d'une aile sur chaque angle, au nombre de 40 à 60 par gramme. Le litre pèse 100 à 120 grammes. La durée germinative moyenne est de 3 ans. La levée s'effectue en 8 à 15 jours.

Culture. — La Rhubarbe se multiplie par semis ou plutôt par division des touffes.

1° **Semer en août - septembre,** en pots, repiquer en godets et placer sous châssis froid pour y passer l'hiver, et mettre en place en mars-avril, à 1 mètre de distance, en terre bien fumée de l'automne précédent. Maintenir pendant tout le cours de la végétation le sol propre et frais. Supprimer toujours également les tiges florales dès qu'elles se présentent, afin de conserver aux touffes toute leur vigueur. Récolte à partir du printemps suivant.

2° **Semer en avril - mai** en pépinière, repiquer en pépinière à 0 m. 25, garantir l'hiver avec de la paille ou des feuilles sèches, mettre en place en mars-avril, l'année suivante en terre fortement fumée, à 1 mètre de distance. Même entretien que ci-dessus. Récolte dès le printemps suivant.



30 Planter en place en mars ou octobre des éclats de souche à 1 mètre de distance en tous sens. Entretenir la propreté et la fraîcheur du sol. Récolte au printemps. Ce procédé est souvent préféré, car la Rhubarbe ne se reproduit pas toujours fidèlement par semis.

Variétés. — *R. Mitchell's Royal Albert*. — Variété très hâtive, pétioles longs et gros, tachés de rouge et d'un goût excellent. Feuilles vertes légèrement cloquées.

R. Queen Victoria. — Pétioles très longs et très gros, rouges, de bonne qualité, feuilles très chiffonnées et ondulées sur les bords, vert assez foncé.

Usage. — Les pétioles de Rhubarbe, très appréciés en Angleterre, se consomment cuits avec du sucre. Ils fournissent en effet une compote qui a quelque analogie avec celle de pomme. On en fait aussi des tartes. Les propriétés laxatives de ses racines sont utilisées en médecine.

ROMARIN

Rosmarinus officinalis. — Vivace

Petit arbrisseau à tiges ramifiées et rameuses atteignant 1 m. 50 de haut, à feuilles linéaires gris argenté à la face supérieure et vert de l'autre, aromatiques, croissant spontanément dans les garrigues ou sols incultes du Midi de la France.

Graines. — Oblongues, brun clair à grand ombilic blanc et oblique à une extrémité, au nombre de 1000 environ par gramme. Un litre pèse 400 grammes. La durée germinative moyenne est de 2 ans. La levée s'effectue en une douzaine de jours.

Culture. — Le Romarin se multiplie par semis ou bouturage.

10 Semer d'avril à juin, en pépinière, repiquer en pépinière, mettre en place en septembre ou mars à exposition chaude, ordinairement au pied d'un mur à 0 m. 50 de distante.

20 La multiplication par éclats de touffes, boutures ou marcot, se fait au printemps ou à l'automne.

Usage. — Les feuilles et les jeunes pousses sont employées en cuisine comme condiment, et en médecine en infusion, comme stimulant de la circulation du sang et de la digestion. Par distillation on en retire une essence antiseptique.

ROQUETTE CULTIVÉE

Eruca saliva. — Annuelle

Plante basse, à feuilles radicales un peu épaisses et oblongues. Tige dressée, lisse, rameuse ; fleurs assez grandes, blanches ou jaunes, veinées de violet.

Culture. — Semer en pleine terre de mars à août, à la volée, ou en lignes distantes de 0 m. 20. Arroser par temps sec pour retarder la montée à graine, rendre le feuillage plus tendre et en adoucir la saveur. Au bout de 6 à 8 semaines on peut commencer à récolter les feuilles qui repoussent assez abondamment jusqu'à l'apparition de la tige florale.

Usage. — On consomme les jeunes feuilles de Roquette en salade.

SALSIFIS

Tragopogon porrifolius. — Bisannuel

Racine longue, pivotante, blanc jaunâtre, charnue, atteignant 0 m. 15 à 0 m. 20, comestible la première année de culture. Feuilles droites très longues et étroites, vert glauque ; fleurs bleues ou roses. Le Salsifis prospère à une exposition chaude, en sol sableux, frais, bien ameubli et riche, sans fumure organique récente.

Graines. — Longues, brunes, pointues, couvertes d'aspérités. Un gramme en contient une centaine. Le litre pèse 250 grammes. La durée germinative moyenne est de 2 ans. La levée s'effectue en une huitaine de jours.

Fumure. — Enterrer à l'are, lors du labour profond: 5 kil. de superphosphate de chaux et 2 kil. chlorure de potassium. Après la levée, épandre en deux fois, 2 kil. de nitrate de soude à enterrer par les premiers binages.

Culture. — Semer en avril, en rayons distants de 0 m. 25 à raison de 100 grammes à l'are. Ne pas recouvrir les graines de plus de 2 ou 3 cent. de terre et plomber le sol. Tenir la terre fraîche par des bassinages. Eclaircir à 8 cent. lorsque le plant a 2 feuilles. Biner et sarcler. Arroser en été dans les périodes de sécheresse. Supprimer les tiges florales dès leur apparition. Récolter d'octobre à mars au fur et à mesure des besoins, les racines se fanant rapidement hors terre. Dès les premières gelées, couvrir la plantation de longues litières, afin de pouvoir arracher les racines en hiver. On peut récolter sur un are de 150 à 200 kil. de racines.

Variétés. — *S. blanc ordinaire, à fleur bleue*.

S. Mammoth à très grosse racine à fleur rose. — Variété très améliorée à grosse racine assez courte et grisâtre, exigeante sur la qualité du sol. Fournit des racines non fourchues d'excellente qualité.

Maladies et animaux nuisibles. — Voir chapitre spécial,

Usage. — Les jeunes feuilles sont mangées crues en salade. Les racines cuites à l'eau salée sont consommées à la sauce, au jus ou frites.

SARRIETTE COMMUNE

Satureia hortensis. — Annuelle

Plante basse de 0 m. 20 à 0 m. 25 de hauteur, à tige herbacée, dressée et rameuse. Feuilles linéaires molles. Toute la plante est fortement odorante. Elle vient bien à bonne exposition, en terre légère.

Graines. — Brun foncé, ovoïdes, au nombre de 1500 par gramme. Le litre pèse environ 550 grammes. La durée germinative moyenne est de 3 ans. La levée s'effectue en 6 à 8 jours.

Culture. — Semer fin avril en place à exposition chaude, à la volée, ou en rayons à 0 m. 20 d'écartement, ou mieux en mars, sous châssis pour repiquer en place en mai. La cueillette des feuilles et des jeunes pousses peut commencer à partir de juin.

Usage. — Les feuilles et les jeunes pousses fortement odorantes servent comme assaisonnement pour les légumes et les viandes.

SARRIETTE VIVACE*Salureia montana.* — Vivace

Cette variété, haute de 0 m. 30 à 0 m. 40, buissonnante, à tiges ramifiées et à feuilles odorantes, étroites et linéaires, réclame pour prospérer une terre légère, bien exposée et saine. Cette variété redoute, en effet, l'humidité stagnante.

Graines. — Brunes, oblongues, anguleuses, plus claires et plus petites que celles de la variété précédente, au nombre de 2.500 par gramme. Le litre pèse 450 grammes environ. La durée germinative moyenne est de 3 ans. La levée s'effectue en une huitaine de jours.

Culture. — Celle-ci ne demande aucun soin particulier. Semer fin mars-avril ou en septembre, en lignes distantes de 0 m. 40. **Eclaircir** à 0 m. 20. On peut également reproduire la Sarriette vivace par division de touffes en avril. Afin de s'assurer une production plus abondante, il est bon de rabattre les tiges à chaque printemps à 0 m. 10 de la souche, environ.

Usage. — Les feuilles et jeunes pousses de Sarriette vivace s'emploient comme assaisonnement de la même manière que la S. annuelle.

SCOLYME D'ESPAGNE*Scolymus hispanicus.* — Bisannuel

Racine blanche, pivotante, atteignant de 0 m. 25 à 0 m. 30, charnue et comestible. Feuilles vert foncé marbrées de vert pâle, très épineuses. Fleurs jaune vif. Comme le Salsifis, le **Scolyme** réclame une terre douce et bien ameublie.

Graines. — Ailées, plates, jaunâtres, au nombre de 300 environ par gramme. Le litre pèse environ 125 grammes. La durée germinative moyenne est de 3 ans. La levée s'effectue en une huitaine de jours.

Culture. — Semer dans les premiers jours de juin en lignes plantées de 0 m. 30 à raison de 60-grammes à l'are. **Eclaircir** après la levée, à 15 cent. Biner et sarcler pendant le cours de la végétation. Récolter les racines d'octobre à février. Les semis faits en avril-mai donnent le plus souvent des racines plus ou moins ligneuses qui sont trop dures pour pouvoir être consommées.

Usage. — La racine de **Scolyme** se sert cuite à la façon des Salsifis.

SCORSONÈRE*Scorzonera hispanica.* — Vivace

Plante potagère, cultivée pour sa racine alimentaire que l'on consomme comme les Salsifis. Souvent confondue avec ce dernier, la Scorsonère s'en distingue cependant par sa racine à écorce noire, ses feuilles plus larges et ses fleurs jaunes. Cultivée comme plante annuelle ou bisannuelle, elle se plaît à chaude exposition, en sol sableux, frais, bien ameubli, riche, craignant toutefois les fumures organiques récentes.

Graines. — Longues, blanches, lisses, pointues à une extrémité. Au nombre d'environ 90 par gramme. Le litre de graines pèse environ 260 grammes. La durée germinative moyenne est de 2 ans. La levée s'effectue en une huitaine de jours.

Fumure. — Même fumure que pour le Salsifis.

Culture. — Semer de mars à septembre à la dose de 125 grammes environ à l'are, en rayons distants de 0 m. 25. Plomber le sol après avoir recouvert les graines de 2 à 3 cent. de terre fine. Bassiner le semis pour entretenir la fraîcheur. **Eclaircir** à 8 cent. lorsque le plant a 2 feuilles. Biner et sarcler. Arroser par temps sec. Supprimer les tiges florales dès leur apparition. Récolte de novembre à mars suivant l'époque du semis, au fur et à mesure des besoins. A la différence des Salsifis, la Scorsonère peut rester en terre une deuxième année où elle continuera à grossir sans toutefois durcir. Pendant l'hiver, protéger la plantation d'une litière de paille.

Variété. — *S. géante noire de Russie.* — De plus en plus cultivée, cette variété se recommande pour la longueur et l'épaisseur de ses racines bien régulières à saveur très douce, feuillage ample.

Usage. — La racine de Scorsonère se consomme comme celle du Salsifis ; les jeunes feuilles se mangent également en salade.

SOUCHET COMESTIBLE*Cyperus esculentus.* — Vivace

Plante formant des touffes de feuilles raides et triangulaires. Racines brunâtres, très nombreuses, entremêlées de pousses souterraines formant de petits tubercules écailleux, bruns, remplis d'une chair farineuse blanche et sucrée. Ceux-ci atteignent la grosseur d'une amande.

Culture. — Planter en mars-avril en pleine terre les tubercules ou éclats de touffes. Sarcler, biner et arroser. Récolte en octobre-novembre.

Usage. — On mange crus ou grillés les tubercules du Souchet qui ont un goût agréable d'amande.

STACHYS TUBEREUX. — Voir **Crosne du Japon.****TÉTRAGONE CORNUE***Tetragonia expansa.* — Annuelle

Plante basse à tiges étalées et ramifiées, longues de 0 m. 60 à 1 mètre, garnies de feuilles nombreuses, épaisses et charnues. Fleurs petites et verdâtres. Fruit cornu, dur et lignifié. La tétragone remplace avantageusement l'**Epinard** pendant les mois les plus chauds dans les terrains secs et arides où celui-ci réussit mal. Elle ne craint ni la chaleur, ni la sécheresse.

Graines. — C'est sous le nom de graines qu'on désigne le plus souvent les fruits cornus et indéhiscents de la Tétragone. Ceux-ci sont au nombre de 10 à 12 par gramme. 1 litre pèse environ 300 grammes. La durée germinative est de 4 ans. La levée commence dans de bonnes conditions de chaleur après une huitaine de jours. Il y a lieu d'autre part, pour obtenir une bonne germination, de faire tremper les graines dans l'eau pendant 24 heures, juste avant de les semer.



Culture. — 1. Semer fin mars sur couche, en godets, à raison de 3 graines chacun. Mettre en place en mai, en poquets remplis de terreau distants de 0 m. 80 en tous sens.

Ménager une cuvette autour du pied et pailler. Sarcler et arroser copieusement pour avoir de larges feuilles et retarder la montée à fleurs. Pincer la hampe florale dès son apparition. Récolter feuille par feuille au fur et à mesure des besoins, de juillet à octobre.

2. Semer en mai en poquets remplis de terreau, à même écartement que ci-dessus. Récolte d'août à octobre, au fur et à mesure des besoins.

Usage. — On consomme les feuilles de Tétragone cuites et hachées de la même manière que les *Epinards*.

THYM ORDINAIRE

Thymus vulgaris. — Vivace

Le Thym que l'on rencontre à l'état sauvage sur les collines arides de la région méditerranéenne est un très petit arbrisseau à tiges grêles, ligneuses et ramifiées de 0 m. 20 à 0 m. 30 de hauteur. Petites feuilles linéaires vert foncé à la partie supérieure et grisâtres à la face opposée. Fleurs petites, blanches ou roses grou-

pées à l'extrémité des tiges. Toute la plante exhale une forte odeur aromatique très agréable. Elle se plaît en sol sec et à chaude exposition.

Graines. — Petites, rondes, rougeâtres, au nombre de 6000 dans un gramme. Le litre pèse environ 680 grammes. La durée germinative moyenne est de 3 ans. La levée s'effectue en 6 à 8 jours.

Culture. — Le Thym se multiplie par semis ou par éclats de touffes.

1. Semer d'avril en juin, en place, en bordure. Plomber fortement le sol et recouvrir très peu les graines. **Eclaircir** à 5 ou, 8 cm. On peut également semer en pépinière à la même époque pour mettre en place en septembre-octobre, de préférence, à 8 cent. de distance. Récolte lors de la pleine floraison en juin-juillet le plus généralement.

2. Planter en mars, tous les 10 cent., des éclats de touffes. Les enterrer assez profondément. Récolte en juin-juillet.

Les bordures de Thym doivent être refaites tous les 3 ans, soit en replantant des éclats de touffe après avoir labouré, soit en semant à nouveau.

Usage. — Les rameaux de Thym frais ou secs servent de condiment en cuisine pour les sauces, les ragoûts, etc... On extrait généralement par distillation de la plante entière, une essence utilisée en parfumerie sous le nom de thymol. Les fleurs très mellifères sont très recherchées par les abeilles.

TOMATE

Solanum Lycopersicum. — Annuelle

Plante ramifiée à grosses tiges verdâtres, sarmenteuses, réclamant l'appui de tuteurs. Feuilles ailées, à folioles ovales et dentées. Fleurs jaunâtres. Fruits en forme de grosses baies rouges, jaunes, plus ou moins arrondies suivant les variétés. La Tomate aime les climats chauds, les terres légères, meubles, bien exposées, fraîches et bien fumées.

Graines. — Grisâtres, ovoïdes, aplaties et pelucheuses, au nombre de 300 à 400 par gramme. Le litre pèse 300 grammes environ. La durée germinative moyenne est de 4 ans. La levée s'effectue en 5 à 6 jours.

Dose du semis. — Production. — Il faut 5 grammes de graines pour obtenir les 250 plants nécessaires au repiquage d'un are. Chaque pied pourra donner au cours de la végétation de 2 à 4 kil. de fruits. Le rendement à l'are se tiendra donc entre 500 à 1000 kil.

Fumure. — Enfourir à l'automne, lors du labour, 300 kil. de fumier de ferme. Compléter cette fumure au printemps, avant la plantation, par un apport de 4 à 5 kil. de superphosphate de chaux et de 1 kil. de chlorure de potassium. **Epandre** enfin, moitié à la plantation et moitié en cours de végétation, 2 kil. de nitrate de soude, celui-ci étant incorporé au sol par un binage ou un ratissage à la griffe.

CULTURE.—1° Culture forcée. Peu usitée aujourd'hui, puis-que concurrencée par les plantations du Midi et d'Algérie qui produisent à meilleur marché. On la trouve cependant assez généralement répandue dans les pays du Nord où la culture en terre est également très développée.

Semer en fin janvier, février, sur couche chaude de 16 à 20°.

Repiquer sur couche lorsque le plant a 3 à 4 feuilles en l'enterrant jusqu'aux premières feuilles, à 8 ou 10 cent. de distance. Planter en mars sur couche par 6 ou 9 plants par châssis, parmi les Laitues de primeur qui laisseront la place libre le mois suivant. Arroser copieusement au goulot pour accélérer la reprise.

Donner de l'air progressivement chaque fois que la température extérieure le permettra afin d'éviter l'étiollement. Lorsque le plant aura 15 cent., lui donner un bon tuteur qui touchera presque le vitrage. Palisser au fur et à mesure de l'accroissement. Relever les coffres avec des hausses lorsque les tiges touchent le vitrage ou en calant les pieds avec du fumier. Donner aux plants des tuteurs plus hauts sur lesquels ils seront à nouveau palissés. Récolte de fin avril à juillet.

Afin d'acquiescer des fruits de parfait développement, il est bon d'appliquer à la Tomate une taille appropriée pendant le cours de la végétation. Celle-ci consistera à ne laisser se développer qu'une tige par pied. Tailler une première fois la tige immédiatement au-dessus du deuxième bouquet de fleurs. Conserver pour le prolongement le bourgeon qui se développe dans l'aisselle de la feuille qui le précède. Dès que ce prolongement a donné deux autres bouquets, tailler définitivement après la feuille qui suit le deuxième bouquet, ne laissant que les feuilles et les fleurs directement posées sur la tige. Supprimer toute autre végétation jusqu'à la maturité des fruits.

Variétés. — Employer pour cette culture les variétés hâtives de petite taille, telles que :

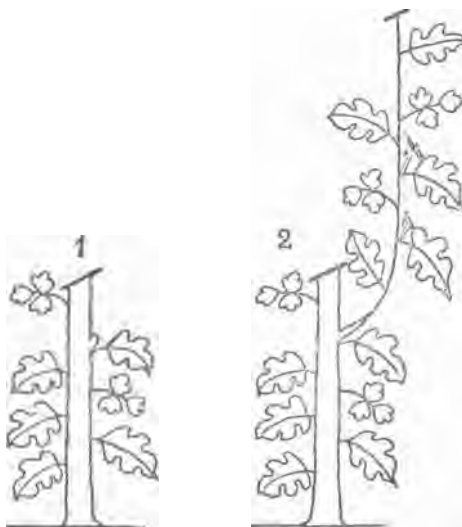
T. Pierrette. — Fruits rouge vif, gros, très légèrement côtelés, en grappes très nombreuses, ramassées vers le pied de la plante. Chair fine d'excellente qualité. La meilleure variété pour les primeurs.

T. de Marmande. — Cette variété a acquis en peu de temps la faveur des cultivateurs. Très précoce. Fruits plus volumineux que la variété précédente.



T. Reine des Hâtives. — Fruits rouge vif, lisses, presque ronds ; productive, très rustique et hâtive.

2° Culture halée.— La plus répandue sous le climat de Paris où elle donne les meilleurs résultats. Semer sur couche chaude de 16 à 20° en mars-avril. Repiquer sur couche, lorsque la plante a 3 ou 4 feuilles, à 8 ou 10 cent. d'intervalle en tous sens, en enterrant le plant jusqu'aux premières feuilles. Mettre en place en fin mai, sur côtère, ou à bonne exposition, à 0 m. 50 de distance sur des lignes espacées de 0 m. 80. Si le plant est trop long, l'enterrer obliquement ou mieux le coucher dans une tranchée, la tête tournée vers le sud et redressée, ne dépassant pas la terre de plus de 0 m. 20. La partie enterrée s'enracinera dans toute sa longueur et contribuera davantage à la nourriture du plant. Palisser au fur et à mesure du développement des tiges, sur un solide tuteur de 1 m. 30 de haut. Ménager une cuvette à la base de chaque pied, pailler ; entretenir la terre fraîche par des arrosages copieux faits au goulot en évitant de mouiller le feuillage : ceci afin de ne pas favoriser le développement des maladies. Biner ou sarcler dès que le besoin s'en fait sentir. Récolte à partir de fin juin.



Taille de la Tomate
(culture à une branche)

Les rameaux qui se développent à l'aisselle des feuilles sont supprimés, on conserve seulement les boutons à fruits.

La taille, en culture hâtée, est un peu différente de celle que l'on pratique en culture forcée. Pincer le plant quelques jours après la plantation en pleine terre, au-dessus de 2 à 3 feuilles franches. Ne conserver, par la suite, que les 2 meilleures branches qui se développeront après le pincement. Supprimer toutes les pousses qui pourraient prendre naissance en ne laissant que les feuilles et les fruits qui naissent directement sur les 2 tiges. Vers le 15 août, arrêter l'allongement de chacune d'elles, en les pinçant à une feuille au-dessus du dernier bouquet de fleurs. Les fruits qui pourraient, en effet, se former sur les fleurs à venir n'auraient pas le temps de mûrir avant les froids.

Variétés. — Toutes variétés. Choisir cependant pour le nord de la France, les variétés hâtives : *T. Pierrette*, *T. Reine des hâtives*, *T. Rouge de Marmande*. En d'autres régions préférer :

T. Merveille des marchés. — Fruit très volumineux, arrondi, lisse, d'un beau rouge vif, supportant bien le transport, espèce recommandable pour son énorme rapport et sa grande résistance à la maladie.

T. rouge grosse hâtive. — Fruit rouge vif, légèrement côtelé, d'excellente saveur. Demi-hâtive, cette variété est rustique et vigoureuse, donnant une production considérable.

T. Trophy. — Fruit volumineux, rouge, lisse, arrondi, chair pleine. Espèce malheureusement un peu tardive pour le climat de Paris où on doit lui préférer des variétés plus précoces telles que la Merveille des Marchés.

3° Culture en pleine terre.— Semer en avril, à exposition très chaude et abritée, le long d'un mur au midi, par exemple. Abrisser d'une cloche si possible. Repiquer à même exposition à 8 ou 10 cent. de distance, toujours en enfonçant le plant jusqu'aux cotylédons. Mettre en place commencement de juin comme il est dit dans le mode de culture précédente, suivre ensuite les indications qui s'y rapportent. Récolte à partir d'août.

Lorsqu'en octobre, il reste encore beaucoup de fruits qui n'ont pu mûrir faute de chaleur, il est encore possible de faire une bonne récolte tardive. Pour cela, étaler de la paille entre les pieds de Tomates, les détacher de leurs tuteurs et les laisser étalés sur la paille. Supprimer les tuteurs, poser un coffre avec châssis. Couvrir la nuit avec des paillassons et laisser les châssis fermés malgré le soleil. Si l'on ne possède pas de châssis, arracher les pieds et les suspendre au plafond d'une pièce chauffée; on obtiendra encore un bon résultat, mais la quantité ne vaudra pas celle acquise de la première manière.

Variétés. — N'employer que les variétés hâtives.

T. Pierrette, *T. de Marmande*, *T. Reine des Hâtives*.

Maladies et animaux nuisibles. — Voir chapitre spécial.

Usage. — Les Tomates se mangent crues, coupées en tranches, en salade, ou au sel. Cuites, on les sert farcies au maigre ou au gras, en sauces; etc... ou même en confitures. La sauce de Tomate se conserve très facilement en boîtes hermétiques stérilisées d'après le procédé Appert.

TOPINAMBOUR

Helianthus tuberosus. — Vivace

Plante vivace par les tubercules jaunes ou roses, irréguliers et noueux. Tiges annuelles, dressées, vigoureuses, dépassant souvent 2 mètres de haut, souvent ramifiées à la base. Feuilles ovales, rugueuses. Fleurs jaunes assez semblables à celles des Soleils des jardins. Le Topinambour se contente de terrains médiocres, mais ne donne vraiment de bons résultats que dans les terres fortement fumées.

Multiplication. — Le Topinambour ne mûrissant jamais les grains sous notre climat est reproduit par plantation de tubercules moyens et entiers. Il en faut environ 15 kil. pour ensemer 1 are. On peut obtenir en bonne terre un rendement de 300 kil. à la récolte.

Culture. — Planter les tubercules entiers de février à avril en lignes à 0 m. 60 d'écartement en tous sens et à 0 m. 10 de profondeur. Biner et sarcler. Récolter de novembre à avril au fur et à mesure des besoins. Ne pas arracher d'avance les tubercules, car ils se conservent mal hors terre.

Usage. — Consommé autrefois sur une grande échelle, le Topinambour se prépare à la façon de la Pomme de terre. Sa saveur rappelle quelque peu celle du fond d'Artichaut.



Plantes officinales

Plantes mellifères

Harks fourragères
pour le petit élevage

Il n'est guère de jardin qui ne donne abri à volières et clapiers, voire à des ruches, *le petit élevage* offrant, outre son agrément, un bénéfice appréciable pour celui qui sait tirer parti de ses cultures potagères et florales. Toutefois, celles-ci peuvent être insuffisantes, aussi est-il bon de s'assurer par quelques cultures spéciales proportionnées à l'importance des besoins, le fourrage ou la floraison nécessaires.

A côté du potager il est aussi très indiqué de posséder quelques-unes de ces *plantes officinales* dont nous vous souhaitons d'être personnellement dispensé, mais qui, pour beaucoup, constituent des remèdes dont la simplicité et l'économie n'excluent pas la valeur.

Le présent chapitre a donc pour but de vous donner les quelques renseignements nécessaires pour le choix et la culture des

PLANTES OFFICINALES,
PLANTES MELLIFÈRES,
PLANTES FOURRAGÈRES.

Nous avons cru devoir les grouper comme peut-être vous voudrez les réunir vous-même en dehors de votre jardin potager et de votre jardin d'agrément.



LES PLANTES OFFICINALES

C'est avec raison que, depuis quelques années, les bonnes vieilles plantes médicinales, les " herbes " de nos **grand'mères**, ont retrouvé toute leur ancienne faveur.

Comme il sera facile de le voir, en effet, en parcourant le chapitre qui suit, chacune d'entre elles renferme l'un ou l'autre de ces principes salutaires qui peuvent préserver l'organisme des atteintes légères ou le guérir des maux les plus graves.

Pourquoi donc ne pas réserver un coin de votre jardin à la culture des plantes officinales qui, venant le plus souvent sans réclamer aucun soin, vous procureront à peu de frais la plupart des remèdes dont vous pouvez avoir besoin.

ABSINTHE

Artemisia absinthium, vivace

Plante atteignant de 1 mètre à 1 m. 50 de haut, à tiges dressées, cannelées, très rameuses. Feuillage léger, profondément découpé, blanc verdâtre, fleurs jaunâtres, tubuleuses apparaissant en grappes, à l'extrémité des rameaux de juillet à septembre et exhalant comme les feuilles et toutes les autres parties de la plante, un **arome** pénétrant et très agréable.

Culture. — Quoique préférant les sols fortement fumés, l'Absinthe, très rustique, vient bien en tout sol sain. Elle se multiplie soit par semis effectué en mars-avril, soit plutôt par éclats de vieux pieds en septembre ou au printemps. Les pieds doivent être espacés de 0 m. 40 en tous sens et peuvent rester 7 à 8 ans en place. Ils ne demandent d'autres soins que des binages suffisants pour entretenir la propreté du sol.

Usage. — L'Absinthe est utilisée dans la composition de différentes liqueurs. Les feuilles séchées peuvent d'autre part servir, en tisane, comme apéritif, digestif, fébrifuge ou vermifuge.

ARMOISE

Artemisia vulgaris, vivace

Extrêmement rustique, l'Armoise forme des touffes durables de 0 m. 60 à 1 mètre de haut. Tiges dressées rougeâtres. Feuilles pennées, vertes sur la face supérieure, blanches sur la face opposée, à goût aromatique et amer très prononcé. Floraison de juillet à octobre.

Culture. — Croissant sans demander de soins particuliers, l'Armoise connue également sous le nom d'herbe de la Saint Jean, se multiplie de la même façon que l'Absinthe. Mêmes soins de culture.

Usage. — Les feuilles de l'Armoise sont employées en médecine à cause de leurs vertus toniques, stimulantes, fébrifuges et anti-spasmodiques.

BARDANE

Lappa communis, bisannuelle

La Bardane se rencontre communément au bord des chemins et des fossés où elle croît spontanément. Longue racine pivotante, noirâtre, de saveur amère, forte tige cannelée de 1 mètre, à 1 m. 50, grandes feuilles molles en forme de **cœur**, fleurs rouges, globulaires et garnies de poils durs.

Culture. — La Bardane, peu exigeante sur la qualité du sol, préfère cependant les sols profonds. Elle se multiplie de semis au printemps ou en juillet, en rayons espacés de 25 à 30 centimètres.

Usage. — On emploie la racine de Bardane en décoction pour ses propriétés diurétiques, sudorifiques et dépuratives. Appliquée également sur la partie malade, elle est d'un grand secours dans les affections cutanées et du cuir chevelu.

BELLADONE OFFICINALE

Atropa belladonna, vivace

La Belladone est une plante thérapeutique très précieuse par les alcaloïdes qu'elle renferme. C'est une **solanée** vivace qu'on rencontre à l'état spontané dans les lieux ombragés : Fortes tiges de 1 mètre environ, feuilles ovales vert sombre, fleurs d'un beau rouge brun auxquelles succèdent des baies assez analogues à de petites cerises noires.

Culture. — La Belladone vient bien en tout sol, se reproduit par semis au printemps ou par éclats de pied, mais le premier moyen est préférable.

Usage. — Il faut être très prudent dans l'emploi de la Belladone dont les baies et les feuilles contiennent des principes qui, pris à dose quelque peu élevée, sont des poisons très **violents**. Les feuilles préparées en infusion à raison de 2 grammes par litre d'eau et prises à la dose de 25 grammes sont d'un effet certain dans le traitement des névralgies, palpitations et vomissements nerveux. La racine de Belladone sert également en cataplasme pour faire cesser les douleurs névralgiques ou celles qu'occasionnent les panaris.

BOUILLON BLANC*Verbascum Thapsus*, bisannuel

Tiges dressées, hautes de 1 m. 50 à 2 mètres, feuilles vert-gris, cotonneuses, fleurs jaunes disposées en long épi terminal. Assez rustique pour croître spontanément dans tous les lieux incultes, le Bouillon blanc préfère cependant les terrains profonds, sains et riches en humus.

Culture. — On sème le Bouillon blanc de préférence en place de mars en juillet, ou en pépinière pour mettre en place les jeunes plants à l'automne. On peut également le multiplier par éclats.

Usage. — Les feuilles séchées servent à faire des infusions adoucissantes et pectorales utilisées avec soin contre les maux de gorge et de poitrine. Les feuilles employées en cataplasme ou bouillies dans du lait, sont un remède efficace contre les furoncles et panaris.

BOURRACHE OFFICINALE*Borago officinalis*, annuelle

Plante atteignant de 0 m. 40 à 0 m. 50 dont les tiges et les feuilles, ovales et cloquées sont recouvertes de poils rudes. Fleurs bleues groupées à l'extrémité des rameaux.

Culture. — La Bourrache aime les terrains frais et substantiels où elle vient bien sans exiger aucun soin particulier. Elle se sème en place au printemps pour être coupée au moment où les fleurs commencent à s'ouvrir.

Usage. — Pour être efficace, ^{1a} Bourrache doit subir une dessiccation rapide. On en utilise les feuilles et les fleurs en décoction contre les rhumes, les refroidissements et certaines maladies de peau; en cataplasme les feuilles peuvent procurer un soulagement notable dans les accès de goutte.

CAMOMILLE*Anthemis*, vivace

Très populaire, la Camomille est cultivée dans la plupart des jardins pour ses propriétés médicinales. Chacun connaît en effet cette plante touffue, à feuilles découpées vert-blond. Fleurs simples ou doubles, blanches, à cœur jaune, assez semblables à de petites marguerites et exhalant un parfum pénétrant.

Culture. — La Camomille préfère les terres siliceuses et chaudes. Elle se multiplie de semis au printemps, ou mieux, par éclats de touffe au printemps ou à l'automne. Récolte des fleurs de juillet à septembre.

Variétés. — *Camomille romaine* — C'est le type sauvage que l'on rencontre dans les terrains incultes.

Camomille romaine à fleur double. — De beaucoup la plus cultivée et la plus appréciée pour son parfum. C'est la Camomille vendue dans les pharmacies. Ne donnant pas de graines cette variété se multiplie exclusivement par éclats.

Camomille ordinaire. — Moins estimée que les variétés précédentes quoique renfermant les mêmes principes; fleurs plus petites et moins parfumées.

Usage. — Les fleurs de Camomille donnent, en infusion, une tisane digestive très employée dans les affections de l'estomac et de l'intestin ainsi que dans les traitements contre l'anémie.

COCHLÉARIA OFFICINAL*Cochlearia officinalis*, vivace

Plante touffue dont les tiges nombreuses atteignent 0 m. 30 environ, feuilles arrondies en forme de cuiller vert luisant et disposées en rosette autour de la plante. Petites fleurs blanches disposées en groupes serrés. Toutes les parties vertes de la plante ont un goût très fort et brûlant assez semblable à celui du goudron.

Culture. — Cultivé le plus souvent comme plante annuelle, le *Cochlearia* se plaît en terre fraîche, substantielle et ombragée. Il se sème successivement de février en septembre, ne réclamant d'autre part aucun soin particulier. Les feuilles se récoltent au fur et à mesure des besoins à partir du second mois qui suit le semis.

Usage. — Les feuilles du *Cochlearia* ont des propriétés anti-scorbutiques et diurétiques reconnues. On s'en sert à l'état frais dans la préparation des remèdes.

CORIANDRE*Coriandrum sativum*, annuelle

Tiges ramifiées de 0 in. 50 à 0 in. 80, feuilles plus ou moins ramifiées et dentées suivant leur position, petites fleurs blanches groupées en ombelles terminales, graines souvent réunies en fruit complet sphérique.

Culture. — La Coriandre se plaît en terre calcaire, chaude et perméable. On la sème de préférence en août-septembre ou en mars, avril en lignes espacées de 0 m. 40. On éclaircit le plant à 0 in. 20, on sarcle et l'on bine pour obtenir le terrain propre. Les semis d'automne fleurissent en mai à 0 m. 50 de hauteur; ceux de printemps, en juin et sont plus petits. On récolte de juin à août suivant le semis. Les ombelles sont coupées à la rosée le matin, et séchées au soleil quand les fruits sont jaunâtres; elles sont ensuite battues avec des baguettes légères et flexibles.

Usage. — Les graines sont utilisées pour la fabrication de liqueurs ou de produits pharmaceutiques pour leurs propriétés stomachiques et carminatives.

FENOUIL**FENOUIL AMER***Foeniculum vulgare*, vivace

On rencontre le Fenouil amer assez communément à l'état sauvage. Tiges ramifiées de 1 m. 50 à 2 mètres. Feuilles vert foncé réduites à des lanières linéaires à pétiole engainant, fleurs jaune verdâtre réunies en ombelles.

Culture. — Extrêmement rustique le Fenouil amer vient dans tous les sols et ne demande aucun soin. On le multiplie par semis en pépinière en mars-avril pour le mettre en place à l'automne ou par éclats de touffe à l'automne ou au printemps.

Usage. — Utilisé comme condiment, le Fenouil amer entre surtout par ses graines dans la composition de certaines liqueurs.

FENOUIL DOUX LONG

Feniculum officinale, vivace

Cette variété présente une certaine analogie avec le Fenouil amer. Elle s'en distingue cependant par son port plus trapu, des tiges plus fortes et le développement tout particulier du pétiole des feuilles.

Culture. — Le Fenouil doux vient facilement dans tous les terrains bien exposés, perméables et frais. Il se sème en août, en rayons distants de 0 m. 50 pour être éclairci par la suite à 0 m. 20 sur la ligne. Biner deux fois au cours de la végétation et butter les lignes. Récolter en juillet-août après la maturité des fruits en coupant les ombelles une ou deux fois par semaine dès que les graines jaunissent. Laisser sécher avant de battre au fléau.

Usage. — Les graines sont employées en pharmacie pour leurs vertus stomachiques et stimulantes. La décoction de la plante entière sert en médecine vétérinaire contre la météorisation des ruminants. Les jeunes tiges sont consommées d'autre part à la façon du Céleri.

GUIMAUVE

Aithæa officinalis, vivace

Jolie plante arborescente. Tiges de 0 m. 80 à 1 mètre, d'aspect cotonneux, grandes feuilles molles alternes vert blanchâtre, grandes fleurs blanc rosé apparaissant dès juin-juillet.

Culture. — La Guimauve se contente de sols médiocres pourvu qu'ils y soient suffisamment profonds et frais. Elle se multiplie de semis au printemps mais de préférence par éclats de touffe à l'automne. Biner et entretenir le terrain frais en arrosant au besoin. Récolter les feuilles dès juin-juillet et les racines à l'automne, de la 2^e à la 4^e année de plantation.

Usage. — Très anciennement cultivée, la Guimauve est employée pour ses propriétés adoucissantes et émollientes contre les rhumes, maux de gorge, catarrhes. Sous forme de lotion, elle calme les chaleurs et les brûlures de la peau, sous forme de lavement, les inflammations intestinales et la constipation. La racine enfin peut être donnée à mâcher aux enfants pour leur faciliter la dentition.

HYSSOPE OFFICINALE

Hyssopus officinalis, vivace

Petit arbrisseau toujours vert, dépassant rarement 0 m. 60, que l'on peut rencontrer à l'état spontané dans les terrains secs et pierreux ; petites feuilles ovales assez épaisses, fleurs généralement bleues, quelques fois blanches ou roses, disposées en épis et se succédant durant toute la belle saison.

Culture. — L'Hyssope préfère les terres légères, calcaires et ensoleillées. Elle se multiplie de semis en avril-mai pour être mise en place en août ou plutôt, par division des touffes au printemps ou à l'automne. Les plants se repiquent à 35 centimètres d'intervalle le plus souvent en bordure. Les soins consistent en binages et sarclages, l'arrosage étant ordinairement inutile. Il est bon de refaire la plantation tous les 3-4 ans.

Usage. — L'Hyssope est tonique et stomachique, on en utilise toutes les sommités des branches contre les catarrhes et les affections nerveuses des voies respiratoires. Elle est également employée en grand par les fabricants de liqueur.



Bouillon blanc


Coriandre

Stramoine

Marrube

JUSQUIAME NOIRE*Noscyamus niger*, bisannuelle

La Jusquiame qui est très répandue dans les sols légers, siliceux ou calcaires, le long des routes et des chemins, se reconnaît aux caractères suivants : Tige de 0 m. 60 environ, cylindrique, rameuse et velue, racine brunâtre à l'extérieur, blanchâtre à l'intérieur, feuilles découpées vert gris, cotonneuses, dégageant à l'état frais une odeur vineuse et désagréable, fleurs jaunes en forme de calice, veinées de rouge, disposées en épis terminaux.

Culture. — La Jusquiame est naturellement de culture très facile,  plaisant particulièrement dans les terres légères. Elle se multiplie de semis.

Usage. — L'emploi de la Jusquiame, comme celui de la Belladone réclame une extrême prudence pour les traitements internes, car elle renferme comme celle-ci un violent toxique. Les feuilles données à la dose de 15 à 60 grammes par jour, en tisane, à raison de 2 à 4 grammes par litre d'eau constituent un remède précieux dans les névralgies, dans le traitement de certaines affections nerveuses, telles que l'hystérie, l'épilepsie, etc... La plante bouillie et appliquée en cataplasme sur les parties atteintes soulage les douleurs de la goutte, des entorses ou des contusions.

LAVANDE

LAVANDE ASPIC

Lavandula spica, vivace

Arbrisseau ne dépassant pas 0 m. 60 à 0 m. 70 que l'on rencontre l'état spontané dans les terrains calcaires des plaines et des coteaux de la Provence. Port assez diffus, petites feuilles ovales vert-gris. Fleurs bleu mauve dont l'odeur délicate et agréable parfume les garrigues provençales de juillet à septembre.

Culture. — Quoique préférant les sols calcaires et chauds, la Lavande vient bien dans les terres de jardin, où elle n'acquiert pas cependant toute la plénitude de son parfum.

Pour la multiplier :

1° **Semer** en avril-niai, en pépinière ou en place. en lignes espacées de 0 m. 40. Enterrer peu les graines, planter et entretenir la terre fraîche par des bassinages jusqu'à la levée, qui a lieu dans la huitaine. **Eclaircir** ou mettre en place à 0 m. 30, biner et sarcler.

2° Planter de préférence des éclats de touffes en mars à 40 centimètres de distance et d'intervalle. Mêmes soins. Dans les climats froids, il est prudent de butter les pieds avant l'hiver. On récolte les épis à partir de la deuxième année en juin-juillet, lorsqu'ils sont en grande partie épanouis, par temps sec, le matin et le soir. La plantation peut donner de bons résultats pendant une dizaine d'années.

Usage. — La Lavande est employée en thérapeutique comme tonique et stimulant. Très utile contre les maux de tête, les vertiges, l'hystérie, les spasmes, les affections scorfulueuses. Elle entre dans la composition de baumes contre les rhumatismes et la paralysie.

LAVANDE VRAIE*Lavandula vera* L. officinalis, vivace

Plus buissonnante que la Lavande aspic, cette variété s'en distingue d'autre part par ses tiges plus nombreuses, ses feuilles plus petites, ses fleurs plus grandes et plus fournies, leur parfum plus fin et plus pénétrant. C'est de beaucoup la variété la plus recherchée en parfumerie. On la rencontre à l'état sauvage sur les hauteurs calcaires de Provence où elle constitue une véritable source de richesse.

Culture. — Le mode de multiplication, les soins de culture sont les mêmes que pour la Lavande aspic ; toutefois, afin d'avoir une production soutenue, il est bon de remplacer la plantation tous les 3.4 ans.

Usage. — Les feuilles de Lavande sont parfois employées comme condiment dans la cuisine, les fleurs servent surtout en parfumerie à la fabrication de l'essence de Lavande qui peut servir d'antiseptique.

MARJOLAINE

MARJOLAINE OFFICINALE

Origanum majorana, vivace

Connue également sous le nom de Marjolaine à coquille, la Marjolaine officinale se distingue par les caractères suivants : Tiges dressées de 0 m. 50 à 0 m. 60 feuilles arrondies vert-gris, petites fleurs blanches réunies en longueur, à la base desquelles se trouvent deux bractées en forme de cuiller.

Culture. — La Marjolaine quoique vivace est cultivée comme plante annuelle, elle se plaît en terre chaude et légère, supporte bien la sécheresse, mais craint toutefois l'humidité stagnante et les froids dépassant 3 à 40 au-dessous de zéro. Elle se multiplie d'éclats de touffe et de semis.

Semer en pépinière, en fin septembre dans le Midi, repiquer en place en avril en lignes espacées de 0 m. 50 par 4 à 5 plants réunis tous les 0 m. 30 que l'on arrose de suite. Sous le climat de Paris, semer à exposition chaude en terre légère en avril, en place et en lignes distantes de 0 m. 40 en enterrant peu les graines. Planter et terreauter, arroser au besoin. **Eclaircir** ensuite le plant à 0 m. 10 sur la ligne, biner et sarcler par la suite. Récolter par temps sec en août-septembre en pleine floraison la plante entière et faire sécher à l'ombre ou à l'abri.

Usage. — Les feuilles et les jeunes pousses constituent un condiment pour assaisonner les viandes et légumes. L'essence que l'on obtient par distillation des rameaux fleuris sert en lotions, bains et fumigations. C'est la variété la plus utilisée en droguerie.

MARJOLAINE ORIGAN*Origanum vulgare*, vivace

Tiges velues et herbacées de 30 à 60 centimètres, feuilles arrondies, légèrement dentées, vertes sur les deux faces, fleurs roses, pourpres ou blanches, groupées en petits épis cylindriques apparaissant en juillet.



GRAINES D'ÉLITE CLAUSE



Culture. — La Marjolaine préfère les terres légères et chaudes, on la multiplie de semis au printemps ou surtout par division de touffe à la même époque, distançant les jeunes plants de 30 centimètres. La récolte se fait dès juillet à l'apparition des fleurs.

Usage. — Quoique beaucoup moins employée en droguerie que la Marjolaine à coquille, l'origan peut servir aux mêmes usages.

MARRUBE BLANC

Marrubium vulgare, vivace

Plante vivace que l'on rencontre communément le long des chemins ou des talus exposés au Midi. Tiges nombreuses, duveteuses, feuilles opposées vert-grisâtre et cloquées, petites fleurs blanches réunies en bouquets axillaires, rappelant quelque peu la disposition des fleurs d'ortie.

Culture. — Extrêmement rustique la culture du Marrube ne réclame aucun soin. La multiplication se fait soit par semis, soit plutôt par division de touffe au printemps.

Usage. — Les feuilles de Marrube peuvent être employées comme condiment, mais on utilise surtout leurs propriétés toniques et excitantes en infusions pour combattre les affections des voies respiratoires.

MAUVE OFFICINALE

Malva officinalis, vivace

Egalement connue sous les noms de grande Mauve, Mauve sauvage, c'est une plante très répandue qui pousse spontanément dans tous les lieux incultes et frais. Racine pivotante et charnue, tiges de 0 m. 60 à 0 m. 80, herbacées et velues, feuilles lobées plus ou moins profondément, fleurs régulières à 5 pétales rose violacé apparaissant successivement de mai-juin en août. Récolte des feuilles et des fleurs de mai à septembre.

Culture. — La Mauve se plaît en terre fraîche et bien fumée. On la multiplie de semis en octobre ou en mars en mettant en place six mois après, environ.

Usage. — Toutes les parties de la Mauve renferment un mucilage visqueux, émoullient et adoucissant qui en rendent l'emploi semblable à celui de la Guimauve. Elle sert soit en tisane, pour combattre les affections des voies respiratoires, soit en lavement pour traiter les affections intestinales.

MÉLISSE OFFICINALE

Melissa officinalis, vivace

Plante de 0 m. 40 à 0 m. 60 buissonnante à nombreuses tiges dressées, feuilles opposées, luisantes, vert franc dégageant au toucher une agréable odeur de citron, fleurs petites et blanches réunies en bouquets axillaires et lâches s'épanouissant en juin-juillet.

Culture. — La Mélisse préfère les terres de consistance moyenne, pierreuses, profondes, fraîches l'été et saines en hiver. On la multiplie par semis en mai-juin, en pépinière pour mettre en place en septembre à 0 m. 40 d'intervalle, ou mieux par division de touffe. Arroser pour assurer la reprise, biner et sarcler. La récolte a lieu lorsque la plante est en boutons, son parfum diminuant pendant la floraison. Il est prudent de garantir les souches pendant l'hiver dans les pays rigoureux. La plantation peut durer 10 ans mais il est préférable de la renouveler après la quatrième année.

Usage. — Les feuilles avant la floraison servent de condiment, leurs vertus excitantes, cordiales et antispasmodiques les font d'autre part utiliser en tisane pour soulager les migraines, vertiges, étourdissements, les mauvaises digestions, les spasmes, etc... L'eau de Mélisse également appelée eau des Carmes possède toutes les vertus de la tisane.

MENTHE

MENTHE OFFICINALE

Mentha piperita, vivace

La plus importante des diverses Menthes que l'on peut rencontrer dans les cultures ou à l'état spontané, dans les prairies humides ou les lieux ombragés. C'est une plante à tiges rampantes, longues de 0 m. 50 à 0 m. 60, feuilles ovales et dentées, fleurs pourpres groupées en épis lâches terminaux et s'épanouissant de mai à septembre. Toutes les parties de la plante dégagent au toucher une odeur aromatique et pénétrante.

Culture. — On multiplie la Menthe au printemps de drageons obtenus en divisant les vieilles touffes, en plantant à 0 m. 30 d'écartement. La Menthe poivrée se plaît en terrain meuble, profond, substantiel et frais, situé à mi-ombre. La récolte des feuilles et des sommités se fait au début de la floraison ou un peu avant. A l'automne, on coupe les tiges et l'on fume en couverture à raison de 200 kgs. de fumier de ferme à l'are, 4 kgs de superphosphate et 3 kgs de sulfate de potasse. On a remarqué que le sulfate de potasse augmentait le rendement de l'essence.

Usage. — On emploie les feuilles et sommités en infusion, comme toniques, digestives et calmantes. L'essence que l'on obtient par distillation sert en médecine surtout par son menthol qui est un excellent antiseptique.

MENTHE DE CHAT

Ne pella calaria, vivace

Tiges dressées atteignant 1 mètre de hauteur et plus, feuilles ovales légèrement dentées, blanchâtres à la face inférieure. Fleurs blanchâtres disposées en grappes terminales s'épanouissant en juillet-août pour la plupart. Toute la plante dégage au toucher une saveur piquante et chaude, lui communiquant ainsi les qualités stomachiques et antispasmodiques.

Culture. — La Menthe de chat se propage aisément par semis au printemps ou à l'automne.

La récolte des feuilles et des sommités se fait le plus souvent en deux fois, la première en juillet-août, la seconde en septembre.

Usage. — Les feuilles de Menthe servent en infusion comme tonique, digestif et calmant. L'essence qu'on en obtient par distillation sert d'autre part en médecine surtout par son menthol, excellent antiseptique.



ROMARIN OFFICINAL*Rosmarinus officinalis*, vivace

Petit arbrisseau très rameux de 1-2 mètres de haut qui croît spontanément dans les garrigues ou sols incultes du Midi. Rameaux dressés, feuilles persistantes, étroites, vert gai à la face supérieure, gris argenté à la face opposée, fleurs axillaires blanches légèrement teintées de violet qui, comme toutes les parties vertes, dégagent un parfum fort et aromatique.

Culture. — Le Romarin préfère les lieux secs et chauds. Il se multiplie le plus souvent par éclats de touffe, boutures ou marcottes, à l'automne ou au printemps. Il vient bien également de semis d'avril à juin et mis en place en septembre ou mars à exposition chaude, ordinairement au pied d'un mur à 0 m. 50 de distance.

Usage. — Les feuilles et les jeunes pousses sont employées comme condiment. Il est employé en médecine en infusion comme stimulant de la circulation du sang et de la digestion. Par distillation on en retire une essence antiseptique.

RUE OFFICINALE*Ruta graveolens*, vivace

Sous arbrisseau buissonnant que l'on peut rencontrer à l'état spontané sur les coteaux du centre et du Midi de la France. Tiges nombreuses, ligneuses et très ramifiées atteignant de 50 à 80 centimètres. Feuilles alternes et composées exhalant une odeur désagréable caractéristique. Les fleurs, petites et jaunes disposées en corymbes à l'extrémité des rameaux apparaissent en juillet et août.

Culture. — La Rue, peu difficile sur la qualité du terrain, est de culture très facile, on la multiplie soit de semis au printemps pour repiquer à l'automne, soit plutôt par éclats de touffe au printemps. La récolte se fait avant la floraison.

Usage. — Utilisée avec précaution, cette plante est très utile donnée en infusion, dans les accidents nerveux, dans le traitement de la goutte et des scrofules. Une friction de suc de Rue mélangé à de l'huile d'olive permet d'éviter aux pieds la fatigue des longues marches.

SAPONAIRE*Saponaria officinalis*, vivace

Plante annuelle haute de 0 m. 50 à 0 m. 70 qui croît sur le bord des chemins où on la connaît également sous le nom d'herbe à foulon. Tiges dressées, rameuses dès la base partant d'une racine rampante, allongée de couleur jaunâtre, feuilles assez grandes, ovales, vert tendre, fleurs rose pâle, en forme d'œillet simple disposées en corymbes terminales, s'épanouissant de juin à août.

Culture. — Excessivement rustique, la Saponaire ne demande aucun soin pour prospérer. Elle vient en tous terrains même marécageux. On la multiplie de semis en mai-juin ou mieux par division de touffe au printemps ou à l'automne. La récolte des feuilles se fait en été avant l'épanouissement des fleurs, celle des racines à l'automne.

Usage. — La racine comme les feuilles de la Saponaire contiennent des principes dépuratifs, apéritifs, diurétiques et vermifuges qui la font employer en médecine contre les affections cutanées, les rhumatismes, les scrofules et l'anémie.

SAUGE OFFICINALE*Salvia officinalis*, vivace

Plante haute de 0 m. 35 à 0 in. 40, à tiges ligneuses, formant de larges touffes. Feuilles ovales et dentées, rugueuses et vert blanchâtre, fleurs ordinairement bleuâtres, quelquefois roses ou blanches groupées en grappes terminales assez lâches.

Culture. — La Saugue réclame un sol sain, elle se plaît en sol léger, calcaire, chaud et perméable. On la propage soit par division de touffe en mars, soit par semis en avril ou septembre, en lignes ou de préférence en bordure, éclaircissant par la suite à 0 m. 25 ou 0 m. 30. L'entretien de la plantation n'exige aucun soin. La récolte se fait de préférence dès que les tiges commencent à fleurir.

Usage. — Les feuilles et les fleurs de la Saugue sont très aromatiques, toniques et très stimulantes par l'huile essentielle qu'elles renferment. On les utilise pour arrêter les sueurs débilitantes des phthisiques et des convalescents. Le thé de Saugue fait disparaître les engorgements du palais, de la gorge et de l'estomac.

STRAMOINE*Datura stramonium*, annuelle

La Stramoine que l'on cultive souvent comme plante d'ornement se rencontre couramment, à l'état spontané dans les lieux secs et sablonneux. Tiges fortes de 0 in. 70 à 1 in. 20, feuilles alternes, molles, grandes et dentelées. Fleurs axillaires, solitaires, en forme d'entonnoir, odorantes, blanches ou violet pourpre extérieurement, blanc crème intérieurement, s'épanouissant de juin à août. Fruit hérissé d'aiguillons se séparant en quatre parties renfermant chacune une graine. Toute la plante contient un poison violent que l'on utilise à faible dose en médecine.

Culture. — La culture est des plus simples. Semée en mars-avril sur couche et mise en place en mai, elle fleurit de juillet à octobre. On récolte successivement toutes les parties de la plante.

Usage. — La Stramoine dont l'effet offre beaucoup d'analogie avec l'atropine est employée en fumigations pour calmer les affections respiratoires. La teinture de Datura appliquée en friction, soulage de son côté les névralgies faciales et les douleurs.



TANAISIE*Tanacetum vulgare*, vivace

Plante vivace à tiges dressées, généralement simples atteignant 0 m. 80 à 1 mètre, de hauteur. Feuilles extrêmement divisées, vert franc, fleurs jaune vif semblables à de petites pâquerettes groupées au sommet de chaque tige.

Culture. — Quoique préférant les terres profondes, meubles et légèrement sablonneuses, la Tanaisie ne demande en culture aucun soin. Elle se multiplie de semis au printemps ou plutôt d'éclats de touffe.

Usage. — Plante tonique, excitante, antiseptique et vermifuge dont les fleurs sèches sont utilisées en infusion pour traiter la fièvre intermittente, la chlorose l'hystérie, l'atonie des intestins, on en fait également des cataplasmes résolutifs contre les entorses et les contusions.

VERVEINE OFFICINALE*Verbena officinalis*, vivace

La Verveine officinale indigène croit spontanément dans les champs, dans les prairies, au bord des chemins. Tige triangulaire cannelée, haute de 50 à 70 centimètres feuilles opposées et dentées, fleurs groupées en épis terminaux et s'ouvrant de juin à septembre.

Culture. — Pen exigeante sur la qualité du terrain; la Verveine est de culture facile, elle se multiplie, soit par semis au début du printemps, soit de boutures ou de marcottes faites en septembre.

Usage. — Après avoir été considérée par les anciens comme une herbe sacrée et avoir joui d'une réputation exagérée, la Verveine est aujourd'hui d'un usage moins répandu, elle n'en possède pas moins des vertus diurétiques, fébrifuges, astringentes et révulsives incontestables. Frise en infusion elle triomphe souvent des diarrhées simples et peut arrêter les hémorragies. En lotion, elle assainit les ulcères; on l'applique également en cataplasmes dans les contusions ou blessures, ou bien cuite dans du vinaigre, dans les pleurésies.



Bardane

PLANTES MELLIFÈRES

Il ne suffit pas, pour avoir de fortes récoltes de miel, de posséder de nombreuses colonies d'abeilles, des reines jeunes et fécondes, de les abriter sous des ruches propres et bien faites, il faut encore assurer aux abeilles une nourriture suffisante en mettant à leur portée d'abondants champs de fleurs. Mais toutes les fleurs ne sont pas pareillement goûtées des abeilles, toutes les fleurs ne donnent pas un miel de saveur agréable; aussi nous paraît-il utile d'indiquer ci-dessous, à nos lecteurs, les plantes spécialement riches en nectar.

Certaines possèdent, en dehors des qualités qui les rendent précieuses à l'apiculteur, d'autres mérites qui les font cultiver soit dans le jardin potager, soit dans le jardin d'agrément. Mais il sera toujours d'un grand intérêt de cultiver spécialement les plantes mellifères les meilleures autour des ruches, en procédant au choix de telle sorte qu'on obtienne, non seulement une floraison abondante, mais aussi continue.

PLANTES MELLIFÈRES OFFICINALES ET DU POTAGER

Parmi les différentes plantes potagères et officinales, citons en premier lieu la *Lavande* et le *Romarin* qui, très recherchés des abeilles, donnent le miel des Alpes si réputé, la *Bourache* et le *Thym serpolet* qui donnent un miel très parfumé.

À celles-ci viennent s'ajouter les espèces suivantes : *Angélique officinale*, *Bardane*, *Basilic grand vert*, *Carotte et Choux en fleurs*, *Fenouil officinal*, *Hyssope officinal*, *Marjolaine officinale*, *Menthe*, *Pissenlit*, *Raiponce cultivée*, *Sauge officinale*, *Verveine officinale*.

PLANTES MELLIFÈRES DU JARDIN D'AGRÉMENT

Comme dans le potager, il est au jardin d'ornement, des plantés que préfèrent les abeilles. L'*Arabis alpina*, l'*Asphodèle blanche*, la *Gilia tricolore*, la *Giroflée faune*, la *Linnaire*, le *Métilot bleu*, le *Réséda odorant*, le *Sainfoin d'Espagne*, la *Sauge Hornin* et la *Verge d'or* sont de celles-là, très parfumées pour la plupart. La *Phacelia tanacetifolia* mérite une mention spéciale, car elle compte parmi les meilleures plantes mellifères; fleurs bleu clair en juillet-septembre.

Après elles, il est bon de citer les espèces suivantes : *Ancolie*, *Aclépias*, *Buglosse d'Italie*, *Centauree bleuet*, *Chèvrefeuille grimpant*, *Dracocéphale de Moldavie*, *Epilobe velu*, *Houblon grimpant*, *Lierre grimpant*, *Mauve*, *Muflier*, *Laiteron des Alpes*, *Polémoine bleue*, *Scabieuse*, *Verveine*.

PLANTES MELLIFÈRES DES CHAMPS ET DES PRAIRIES

C'est parmi les plantes des prairies et des champs que se rencontrent la plupart des plantes mellifères. Citons tout d'abord les *légumineuses* qui comptent les meilleures variétés et ont été appelées les grandes pourvoyeuses du rucher. Leur miel, surtout celui du *Sainfoin* et du *Trèfle blanc*, est parfumé et à grain fin, il se cristallise lentement et figure parmi les plus cotés.

Les *crucifères* telles que le *Chou*, le *Colza*, la *Moutarde* donnent également un miel de bonne qualité se cristallisant rapidement. Il ne saurait toutefois être comparé au miel de *Romarin* ou de *Trèfle*, étant beaucoup moins parfumé.

Voici quelques plantes à cultiver isolément si elles sont annuelles, à associer dans un engazonnement, soit sous verger, soit auprès des ruchers si elles sont vivaces.

PLANTES FOURRAGÈRES MELLIFÈRES

Légumineuses

Lotier Corniculé. — Il vient bien en toutes terres où il tient pendant de nombreuses années. C'est la plante mellifère des terrains même arides; il se sème à la dose de 200 grammes à l'are.

Luzerne. — Cette espèce qui aime les sols profonds et riches est la plus productive des plantes fourragères. C'est une excellente plante mellifère vivace qui se sème à la dose de 200 grammes à l'arc, soit à l'automne dans les contrées méridionales, soit au printemps dans les pays du nord.

Métilot blanc de Sibérie. — Plante bisannuelle, très précieuse, qui vient en tous terrains calcaires, dans les landes, les vieilles carrières abandonnées. Très parfumé, il est très visité des abeilles. Dose du semis : 50 grammes à l'are.

Minette ou Lupuline. — Également bisannuelle, la lupuline est peu exigeante sur la nature du terrain, pourvu qu'il contienne assez de calcaire. Elle végète bien jusqu'à 2.000 mètres d'altitude. Semis de printemps à la dose de 250 grammes à l'are.

Sainfoin. — Cette légumineuse remplace avantageusement la luzerne dans les terrains argilo-calcaires ou marneux même secs et maigres, mais de profondeur moyenne. C'est, d'autre part, la plante mellifère la plus appréciée. On lui doit le miel si réputé du Gâtinais. Semer à la dose de 2 kilos à l'are.

Trèfle blanc. — Végétant de 4 à 10 ans dans les sols riches, le Trèfle blanc vient bien également dans les sols pauvres pourvu qu'ils contiennent du calcaire. C'est une plante mellifère qui, produisant un miel de toute première qualité, doit figurer partout où il est possible; dose du semis : 150 grammes à l'are.

Trèfle hybride. — Légumineuse vivace et bisannuelle très résistante au froid, qui se plaît dans les situations élevées, les terrains froids et même humides. C'est, d'autre part, une des meilleures plantes mellifères à conseiller surtout là où le trèfle violet ne peut venir ; on sèche le Trèfle hybride à raison de 100 grammes à l'are.

Trèfle violet. — Végétant bien en terrains profonds, argilo-siliceux, sous les climats humides, cette variété est très recherchée pour son fort rendement fourrager. Également bonne plante mellifère; elle se sème à la dose de 300 grammes à l'are.

Vesce commune. — Connue également sous le nom de Vesce de printemps ; c'est une excellente plante mellifère annuelle qui constitue également un très bon fourrage pour les vaches laitières ; elle préfère les sols argilo-calcaires ou silico-argileux et se sème à la dose de 2 kilogs à l'are.

Vesce velue. — Excessivement rustique au froid et à la sécheresse, peu exigeante sur la qualité du sol, la Vesce velue se recommande autant à l'apiculteur qu'à l'agriculteur. Quantité à semer : 1 kilog. à l'are.

Crucifères

Colza. — Demandant un bon sol riche, profond et frais, abondamment fumé. Le Colza se sème en pépinière ou en place, à la volée, à la dose de 0 kg. 500 à l'are.

Moutarde. — Très visitée des abeilles, cette plante est aussi un excellent fourrage pour les vaches laitières. On la sème à la dose de 200 grammes en sols argilo-siliceux ou en sols légers.

Navette. — Également recommandable tant au point de vue fourrage que mellifère, la Navette est moins exigeante que le Colza, elle se sème à raison de 100 grammes à l'are.

Polygonées

Parmi les différentes variétés appartenant à cette famille, une mérite ici une mention spéciale : Le *Sarrasin*.

Sarrasin. — C'est une plante à végétation rapide, végétant dans les sols les plus ingrats. Utilisée comme fourrage vert pour les bêtes à cornes, produisant une graine appréciée de la basse-cour, c'est également une plante mellifère recherchée qui donne un miel roux dont le type est celui de Bretagne. Il se sème de fin mai à juillet-août à la dose de 100 grammes à l'are.

ARBRES FRUITIERS MELLIFÈRES

Tous les arbres fruitiers de la famille des rosacées qui sont facilement reconnaissables à leurs fleurs à 5 pétales, roses ou blanches, sont mellifères. Ce sont du reste ceux qui figurent dans tous les vergers tels que : l'*Abricotier*, le *Cerisier*, le *Pêcher*, le *Poirier*, le *Pommier* et le *Prunier*. Parmi eux, le *Cerisier* et le *Prunier* méritent une mention spéciale.

ARBRES MELLIFÈRES DU PARC OU DE LA FORÊT

En tête de ceux-ci viennent se placer : l'*Acacia* qui, fournissant un miel blanc, de goût et de parfum délicieux, peut être regardé comme le meilleur arbre mellifère ; le *Tilleul* qui donne un miel foncé à goût prononcé, très recherché, le *Sophora* et le *Cytise*. Puis viennent les essences suivantes : *Alisier*, *Bouleau*, *Châtaignier*, *Chêne*, *Comouiller*, *Erable*, *Frêne*, *Houx à aiguillons*, *Marronnier*, *faux Châtaignier*, *Orme*, *Peuplier*, *Pin Sylvestre*, *Sapin pectine*, *Saule*, *Sorbier des Oiseleurs*, *Sureau*.

PLANTES MELLIFÈRES INDIGÈNES DE LA LANDE, DE LA MONTAGNE, DES PRÉS OU DES BOIS

La première place revient aux différentes plantes officinales, citées plus haut telles que la *Lavande*, le *Romarin*, la *Marjolaine*, etc., et qui, le plus souvent croissent à l'état spontané dans les landes ou les garrigues. Elles sont suivies de la *Bruyère* qui, avec le *Sarrasin* donne le miel roux de Bretagne, la *Giroflée voilier des murailles* et la *Vipérine vulgaire*, toutes deux très mellifères et très visitées des abeilles; puis viennent: *Amica des montagnes*, *Berce*, *Brunelle vulgaire*, *Caltha des marais*, *Cardamine* ou *Cresson des prés*, *Chardon penché*, *Chèvrefeuille des bois*, *Cirse*, *Eptaïre droite* ou *Crapaudine*, *Genêt des Landes*, *Géranium des Pyrénées*, *Gypsophile des murailles*, *Linaira des murailles*, *Lycop* ou *Pied de loup*, *Orchidées sauvages des prés et des bois*, *Ronce des haies et des bois*, *Salsifis des prés*, *Scrofulaires*, *Sedum des murailles*.



PLANTES FOURRAGÈRES POUR LE PETIT ÉLEVAGE

Le petit élevage est l'un des agréments très appréciés de la vie à la campagne. Il est susceptible de laisser des bénéfices à l'éleveur à la condition que celui-ci apporte les plus grands soins dans la nourriture de ses animaux.

Pour cela, il devra prévoir un approvisionnement régulier en fourrage de bonne qualité.

Ce fourrage est assuré de façon à peu près suffisante par les déchets du jardin potager, quand le nombre d'animaux est réduit ou en rapport avec l'importance de la production. Il doit être fourni par des cultures spéciales dans le cas contraire. On devra, de toute façon, pour la nourriture d'hiver, faire une ample provision de racines fourragères et de fourrage sec.

Nous allons donc voir d'abord pour les lapins :

- 1° Quels sont les légumes à distribuer ;
- 2° Les plantes fourragères à cultiver, soit en *cultures temporaires*, soit en *cultures permanentes*.

LAPINS

Nombre de gens ont la conviction que n'importe quelle herbe peut être distribuée au lapin, c'est tout à fait inexact. Il ne suffit pas, en effet, d'assurer une alimentation suffisante en quantité, il faut que cette alimentation soit d'une qualité qui permette d'obtenir le maximum de résultats.

PLANTES POTAGÈRES

Presque tous les légumes sont, par leurs fanes ou par leurs épluchures, propres à l'alimentation des lapins. Citons *entr'autres* : Carottes, Chicorées, Choux de toutes espèces, Choux-navets, Haricots, Laitues, Navets, Panais, Persils, Pissenlits, Pois verts ou secs.

Nous recommandons tout spécialement les *Choux*, qui contiennent des éléments nutritifs précieux, et les *Pissenlits*, dont l'éloge n'est plus à faire et qui sont de premier ordre pour les mères et les jeunes petits.

Les *Pommes de terre* trop petites pour la consommation et les tubercules *abimés* seront donnés cuits : ils constituent, sous cette forme, un aliment parfait. Il en est de même des *Topinambours* qui, eux, peuvent être consommés crus.

Les plantes aromatiques méritent une mention particulière : en plus de leur faculté d'exciter l'appétit, elles parfument agréablement la chair, employées sans exagération. Citons : le *Fenouil* très favorable à la lactation des mères, le *Persil* dont les lapins sont gourmands et qui possède la propriété de faire tarir le lait des lapines en lactation ; le *Céleri*, le *Cerfeuil*, le *Thym*, ce dernier qui peut être employé vert ou sec ; le *Romarin*, la *Sauge*, la *Sarriette* et la *Marjolaine*.

CULTURES FOURRAGÈRES TEMPORAIRES

Ce sont celles qui, destinées à donner du fourrage à une époque prévue, sont faites de plantes annuelles et bisannuelles et sont détruites aussitôt la récolte du fourrage terminée. Parmi les très nombreuses plantes fourragères acceptées des lapins, il ne faut retenir que les plus appréciées et fixer son choix de telle sorte que la production de fourrage soit régulière et soutenue sur une période aussi longue que possible.

Ainsi, on devra laisser une large place aux plantes *racineuses* qui assureront la nourriture d'hiver avec les foinns que nous verrons plus loin, aux cultures *permanentes*.

BETTERAVE FOURRAGÈRE. — C'est, par excellence, le fourrage pour l'alimentation hivernale ; il se consomme cru, coupé en cossettes.

Semer d'avril à fin mai à 2 ou 3 cm. de profondeur, en lignes. *Eclaircir* à 35 cm. de distance ; biner et sarcler fréquemment de façon à maintenir l'humidité et la propreté du sol. Récolte en octobre. Supprimer alors le collet des racines et mettre celles-ci à l'abri des gelées, de la lumière, de la chaleur et de l'humidité, soit en les disposant en silos, soit en les rentrant en cave.

Toutes les variétés sont convenables. Dans les bons terrains profonds, employez la *Betterave géante blanche demi-sucrière* ; dans les terrains qui manquent de profondeur, la *Betterave jaune d'Eckendorf*. Ces deux variétés sont d'excellente conservation.

CAROTTE FOURRAGÈRE. — Très appréciées des lapins, comme les Carottes potagères d'ailleurs, les Carottes fourragères peuvent former une réserve très utile *en* fourrage pour l'hiver, conservées comme il vient d'être dit pour les Betteraves.

Elles se cultivent comme les Carottes potagères, mais à écartement plus grand. Choisir, dans les sols riches, la *Carotte blanche à collet vert* ; dans les terres moins profondes, la *Carotte blanche lisse demi-longue*.

CHOU FOURRAGER. — Voici une très bonne plante pour la nourriture des lapins, qu'on effeuille de façon à peu près continue, mais qui donne surtout un abondant fourrage très apprécié au printemps. Semer en mai et repiquer en juin-juillet. Choisir les variétés *Chou Cavalier*, résistant à la gelée et, dans les régions plus douces, le *Chou fourrager de la Sarthe*, très productif.

CHOU NAVET. — Racine très nutritive pour la provision d'hiver. Semer en mai-juin, en lignes ou à la volée, en terre profonde et fraîche. Choisir le *Chou Navet blanc d'Aubigny à collet vert* ou bien le *Chou navet rutabaga Champion à collet rouge* à chair jaune, qui est d'autre part un excellent légume.



JAROSSE — GESSE CHICHE. — A cultiver pour fourrage de printemps. Semer en octobre avec Seigle ou Avoine qui soutiendra les tiges très flexibles et rampantes. Faire consommer avant la formation des grains qui sont vénéneux. Il faut 2 kgs de graines à l'are.

MOUTARDE. — Plante précieuse parce qu'elle donne son produit à la fin de l'été où le fourrage est assez rare, et cela, en tous terrains, même pauvres. Semer de mai en août, à raison de 200 grs à l'are.

NAVETTE. — La Navette d'été présente les mêmes avantages que la Moutarde, donnant son produit au début de l'automne, le semis étant fait à partir d'avril. La Navette d'hiver, par contre, est bonne à couper au printemps qui suit le semis. Celui-ci est à assurer en septembre. Ces deux dernières plantes tirent surtout leur avantage de la rapidité de leur venue.

RAY-GRASS. — Les Ray-grass, plus particulièrement le *Ray-grass de Westerwald* et le *Ray-grass d'Italie*, sont parmi les rares graminées à retenir ; de végétation très rapide, ils peuvent fournir plusieurs coupes d'abondant fourrage. On les emploiera surtout cultivés en association avec des légumineuses dont ils seront le soutien.

Le Ray-grass de *Westerwald* se sème au printemps, le Ray-grass d'Italie à l'automne et au printemps. Employer 500 grs de graines à l'are.

SAINFOIN A DEUX COUPES. — Très bonne plante fourragère résistante à la sécheresse, elle prospère dans les sols pauvres et secs. Cette variété donne deux coupes, mais elle disparaît la deuxième année du semis. Il faut environ 2 kgs de graines à l'are ; à semer de mars en avril.

TRÈFLE INCARNAT. — Il fournit au printemps et au début de l'été un fourrage abondant qu'on peut faner à la rigueur. Il a l'avantage, sur d'autres variétés de trèfle, de ne pas météoriser les animaux. Le semer en août-septembre, à raison de 50 grs à l'are. Variétés *Trèfle incarnat hâtif rouge*. *Trèfle incarnat très tardif à fleur blanche*.

TRÈFLE VIOLET. — C'est une plante fourragère de premier ordre et qu'il faut employer avec prudence à l'état frais, car il donnerait aisément le « gros ventre ». On le cultive avec avantage associé avec du Ray-grass anglais ou d'Italie. Il fournit plusieurs coupes au cours de l'été. Semer de mars en avril à raison de 50 grs à l'are.

SEIGLE. — C'est la céréale qui soutient très heureusement des cultures de Vesce et de Jarosse. Elle constitue en outre, par elle-même, un très bon aliment. D'une végétation extrêmement rapide au printemps.

VESCE. — La *Vesce d'hiver*, semée en septembre-octobre, fournit un excellent fourrage de mai à fin juin. La *Vesce de Printemps*, semée de mars à juillet, donne son produit de juin à octobre. On soutient la première avec du seigle, la seconde avec de l'avoine ou du blé, car ses tiges flexibles se coucheraient. Semer à raison de 2 kgs à l'are.

CULTURES FOURRAGÈRES PERMANENTES

Ces cultures sont exclusivement faites de plantes vivaces de longue durée (jusqu'à 10 ans) qui présentent, à ce titre, pour l'amateur, le bénéfice de réduire au minimum les travaux et les soins de culture. On doit donc leur donner la préférence sur les cultures fourragères temporaires en n'omettant toutefois pas la culture des racines fourragères pour l'hiver. Autant que possible, on leur consacrerait un emplacement en dehors du jardin potager ; le verger est tout indiqué si l'on en possède.

Certaines plantes étudiées ci-après sont exclusivement aptes à fournir un fourrage vert, d'autres associées en des mélanges convenables peuvent assurer, outre plusieurs coupes de fourrage vert au cours de l'été, une provision de fourrage sec pour l'alimentation d'hiver. Elles constituent, somme toute, de petites prairies à faucher. Les plantes entrant dans leur composition sont choisies parmi celles qui ne météorisent pas, c'est-à-dire qui ne risquent pas de donner le « gros ventre ».

CHICORÉE SAUVAGE. — Elle a sa place dans le potager pour la formation de la Barbe de Capucin, mais, pour la ravitaillement du clapier, on la cultivera spécialement en bordures ou en carrés. Elle procure un fourrage abondant, très remontant, mais qui ne doit être donné qu'une ou deux fois par semaine à cause de sa propriété laxative. Semer d'avril en août la variété *Chicorée sauvage ordinaire ou amère*.

LOTIER CORNICULE. — Légumineuse de grande valeur, elle offre l'avantage de prospérer dans toutes les terres, même pauvres et de fournir deux à trois coupes d'un excellent fourrage ne météorisant pas, pouvant être consommé sec ou fané. Semer au printemps ou à l'automne, associé avec des graminées qui soutiendront ses tiges grêles.

LUZERNE. — C'est la plante fourragère par excellence pour le petit élevage à cause de sa valeur nutritive et de sa propriété de remonter sans interruption pendant tout l'été en terre profonde et fraîche. La cultiver seule ou avec une graminée. Semer au printemps ou à l'automne.

PISSENLIT. — Ce n'est pas à proprement dit une plante fourragère, mais elle peut être spécialement cultivée comme telle pour la nourriture des lapins, étant très recherchée et constituant un aliment de premier ordre pour les mères et les jeunes petits.

PIMPRENELLE. — Fourrage très apprécié des lapins ; assez abondante en été, même en terres pauvres et sèches, ce qui peut la rendre précieuse en certains cas. On la cultive parfois pour le petit élevage en bordure du jardin potager.

SAINFOIN ORDINAIRE. — Il offre le même mérite que le Sainfoin à deux coupes, mais présente toutefois cette différence qu'il résiste 6 ou 7 années et qu'il ne fournit qu'une seule coupe par an.

TRÈFLE BLANC. — Espèce de premier ordre, variété productive. Son fourrage qui se fane bien est de toute première qualité, vert ou sec. Le Trèfle blanc prospère dans les sols même pauvres et secs.

GRAMINÉES. — Il n'est pas indiqué de cultiver les graminées seules. Elles n'assureraient alors qu'un fourrage de qualité secondaire ; mais on peut, avec profit, les associer aux légumineuses que nous venons de voir. Elles les soutiendront et, soit consommées à l'état vert, soit fanées, elles assureront un surcroît de fourrage très appréciable.

Parmi ces nombreuses herbes, il faut retenir le *Dactyle pelotonné* qui prospère en tous terrains, le *Fromental* plus indiqué pour les terres fraîches, le *Ray-grass anglais*, de végétation rapide et de grande production, le *Vulpin des prés* très recommandable dans les bonnes terres fraîches, la *Fléole des prés*, peu difficile sur la qualité du sol.

Quelques exemples de mélanges pour fourrages vert et sec :

En bons terrains : Luzerne de Provence, Ray-grass anglais.

En terre fraîche : Dactyle pelotonné, Vulpin, Lotier corniculé, Trèfle blanc.

En terre sèche : Fromental, Sainfoin, Lotier corniculé, Pimprenelle, Trèfle blanc.

VOLAILLES

L'alimentation des volailles doit être saine et abondante : les matières amylacées comme l'orge et le maïs poussent à la graisse, la plupart des autres grains sont stimulants, mais échauffants ; d'autre part, l'excès de verdure peut occasionner le chlorose ou la diarrhée. Une nourriture mixte est donc à préconiser qui comprendra à la fois des graines, des légumes, des racines.

Elle varie suivant l'âge des sujets : c'est ainsi que les jeunes poussins recevront des aliments à base de lait écrémé, de mie de pain rassis. A partir du 15^e jour, on pourra leur donner une nourriture composée de pommes de terre ou carottes cuites, de farine de maïs, de tourteau d'arachide, de colza ou d'œillette. A cette pâte, on adjoindra des légumes hachés : feuilles de salade, de choux et encore des racines crues ou des cossettes de betteraves. Dès le 3^e mois, leur nourriture sera la même que celle des pondeuses.

Pour celles-ci, leur pâte comprendra du sang desséché ou des déchets de viande. La verdure ne devra jamais faire défaut, car elle donne au jaune une belle couleur et a, de plus, une action très salutaire sur la ponte. Quant aux poulardes et aux chapons à l'engrais, ils recevront une alimentation spéciale composée surtout de matières amylacées : Maïs et Sorgho.

CULTURE DE GRAINS POUR VOLAILLES

Ces cultures ne se recommandent que dans les propriétés où on dispose de terrains d'une certaine surface inoccupés par des cultures de plus grand rapport. Elles réalisent, en outre, en certains cas, un assolement profitable.

Nous ne verrons pas ici les céréales communes qu'on se procure toujours avantageusement dans le commerce : blé, avoine, etc., mais seulement quelques plantes plus spéciales.

ALPISTE. — Graminée haute de 80 centimètres formant des graines nombreuses en épis, particulièrement propres à la nourriture des oiseaux. Elle offre, en outre, l'avantage que, son fourrage est très apprécié des animaux, utilisé vert ou sec. Semer en avril-mai à raison de 50 grammes à l'are. Récolte en juillet-août.

MAIS. — De végétation rapide, le Maïs fournit, outre un feuillage très abondant, des épis de grains d'une grande richesse nutritive. On cultivera de préférence le *Maïs jaune hâtif d'Auxonne*, toujours recommandable en raison de son petit grain et de sa précocité.

Semer en fin avril-mai en lignes et en terrain riche à raison de 300 grammes à l'are.

MILLET. — Ce sont des graminées dont la graine est employée dans l'alimentation des oiseaux, plus particulièrement les variétés :

Millet à grappe (Panicum italicum). Se sème en bonne terre légère dès le mois de mai. La grappe est donnée entière aux oiseaux.

Millet blanc (Panicum miliaceum). C'est une graminée élevée de bon rapport et intéressante aussi par son fourrage. Semer en mai pour la récolte des grains au mois d'août, à raison de 200 grammes à l'are.

SORGHO. — Parmi les nombreuses variétés de Sorgho, nous n'allons voir ici que le *Sorgho à balai* dont le grain est très intéressant pour les volailles. Le feuillage constitue d'un autre côté, un très bon fourrage. Cette plante, qui se plaît dans les régions chaudes, n'est guère cultivée en France pour son grain que dans le Midi. On la sème en mai en bonne terre fraîche, en lignes, à raison de 100 grammes à l'are.

DIVERS. — Nous ne citerons que pour mémoire le *Chanvre*, le *Sarrasin* et le *Soleil*. Si le grain de ces plantes est indiqué pour la nourriture des oiseaux et volailles, leur place n'est pas dans une petite culture ou d'une façon toute exceptionnelle.

PARQUETS

Cette étude ne serait pas complète, si nous ne parlions ici des parquets à volailles et à lapins.

On désigne ainsi l'engazonnement qui recouvre les espaces où les animaux sont laissés en liberté. Cet engazonnement, pour être durable, doit être exclusivement formé de plantes à profond enracinement et très vivaces : ce seront des graminées, car cet engazonnement n'est pas destiné à la nourriture et doit au contraire être délaissé. Les Fétuques, Pâturins, Ray-grass sont parfaitement indiqués. Elles devront figurer dans des proportions variables suivant la richesse du sol et son degré de sécheresse ou d'humidité.

Quand on devra établir un parquet, il conviendra de s'en rapporter à l'expérience de son fournisseur de graines et de lui donner tous les détails nécessaires pour un choix judicieux.



Arbres fruitiers

Il vous est parlé dans ces pages

des exigences des arbres fruitiers
des soins qu'ils réclament
des variétés à préférer

TAILLE DES ARBRES FRUITIERS

Taille d'hiver
Taille d'été ou Lorette
Formes de plein vent
Formes palissées

SOINS A DONNER PENDANT LA VÉGÉTATION

LES PRINCIPALES ESPÈCES D'ARBRES FRUITIERS

Leur multiplication
Leurs exigences propres
Leur culture
Un choix des meilleures variétés



ARBRES FRUITIERS

Le terrain. — D'une façon générale, les arbres fruitiers se plaisent bien dans tous les sols **argilo-siliceux**, frais et sains et prospèrent également dans les terrains **argilo-calcaires** ou **silico-calcaires** à l'exception toutefois du poirier, qui se chlorose facilement. Aimant, d'autre part, la fraîcheur, ils redoutent l'humidité stagnante aux racines et réclament ainsi l'établissement d'un drainage sérieux partout où celui-ci est nécessaire.

Les arbres greffés sur franc, c'est-à-dire sur sujets venus de semis, exigent une terre profonde de 0 m. 80 à 1 mètre alors que les autres se contentent d'une profondeur de 0 m. 60. Il est à noter enfin que les arbres donnant des fruits à pépins exigent, pour produire un rapport suffisant, une terre meilleure que les autres arbres fruitiers.

Exposition. — Planter au Midi : Pêchers, Abricotiers, Brugnons, Vigne.

A l'Est : Poiriers.

A l'Ouest : Cerisiers, Framboisiers, Groseilliers.

Choix des arbres. — C'est en plantant de jeunes sujets que vous avez le plus de chances de réussite. Vous pouvez néanmoins en avoir autant en plantant des arbres formés à la condition qu'ils aient été **précédemment** plusieurs fois transplantés en pépinière. Vous récolterez alors plus tôt. Dans tous les cas, exigez toujours des variétés bien étiquetées, des arbres sains, bien soudés à la greffe, bien équilibrés, présentant une

écorce bien nette et saine et dont les racines forment un beau chevelu. Refusez les arbres à noyaux ayant la gomme et les pommiers ayant le puceron lanigère.

Réservez les arbres à hautes tiges aux vergers, les pyramides, les fuseaux, les espaliers et les cordons horizontaux, aux potagers fruitiers.

Plantation. — Cette opération peut se faire d'octobre jusqu'en avril, de préférence, de bonne heure dans les terres sèches et légères, au printemps dans les terres lourdes, froides et humides.

Dès leur réception, les arbres sont déballés et mis en jauge, si le temps ne permet pas de procéder tout de suite à la mise en place. Si, par hasard, ils arrivaient gelés, on ne les déballerait pas, mais on les coucherait dans une tranchée où, recouverts de terre, ils attendraient la fin des intempéries. Si, enfin, ces arbres arrivaient desséchés, l'écorce ridée par suite d'un long voyage ou de tout autre cause, on les enterrerait couchés quelques jours après les avoir trempés une journée dans l'eau.

Les arbres fruitiers sent mis en place, comme il a été dit à la première partie de ce guide, après avoir été rafraîchis et habillés.

Il faut ajouter ici que, lorsque l'on fait succéder à un **même** emplacement des arbres fruitiers de la même espèce que ceux qui y étaient précédemment plantés, il est nécessaire de remplacer entièrement la totalité du sol usé avec de la bonne terre arable provenant d'une autre partie du jardin.

TAILLE DES ARBRES FRUITIERS (°)

La taille des arbres fruitiers a pour but de réduire le volume de ces arbres en leur donnant une forme régulière, de les faire mettre à fruits plus hâtivement sur toute la longueur de leurs branches **charpentières** et de régulariser leur production fruitière en améliorant la qualité.

Réglée d'après les tendances du courant de la sève, la taille bien comprise doit assurer la meilleure répartition de celle-ci dans tous les organes utiles de l'arbre en allongeant ou en redressant les parties faibles, en **racourcissant** ou en couchant celles qui seraient trop fortes, s'inspirant d'ailleurs des deux principes suivants :

1° La fructification d'un arbre ou d'une branche fruitière commence, toute limite conservée d'ailleurs, lorsque sa vigueur diminue.

2° La sève tend toujours à affluer dans les parties verticales et de préférence à l'extrémité de **celles-là** en y favorisant le développement de rameaux gourmands aussi nuisibles à la bonne végétation de l'arbre qu'à sa fructification.

C'est ainsi que, sur un sujet abandonné sans taille, la sève ne manque pas de favoriser chaque année le développement excessif des extrémités en y localisant la naissance des rameaux secondaires.

Les branches inférieures, recouvertes et privées d'air et de lumière par les dernières productions, se dénuderont et finiront par périr. Après un temps plus ou moins long, suivant les variétés, la vigueur de l'arbre ne suffit pas à la croissance d'un nombre aussi considérable de rameaux et rend leur végétation languissante. C'est alors que ces rameaux se couronnent, c'est-à-dire, cessent de s'allonger en se couvrant d'autre part de production fructifère. Il en résulte une production considérable de fruits, qui, étant trop nombreux, ne reçoivent pas une nourriture suffisante pour se développer suffisamment. L'arbre ne manquera pas de souffrir de ce déséquilibre auquel s'ajoutera bientôt, lors de la formation de ses graines un nouvel affaiblissement qui, dans de nombreux cas, amène la mort par épuisement surtout chez le pêcher.

C'est pour obvier à tous ces inconvénients que la taille est utile. Elle ne conserve qu'un nombre restreint de branches de charpente auxquelles elle assure une aération et une luminosité suffisante, facilitant ainsi le développement de tous les yeux inférieurs qui auront été judicieusement gardés. Ceux-ci ne manqueront pas

de produire un nombre raisonnable de fruits dont la qualité sera considérablement accrue, tout en ménageant le bon équilibre de la végétation du sujet.

Epoque de la taille. — Il y a lieu tout d'abord de faire une distinction entre la taille d'hiver, la plus généralement employée, et la taille d'été ou lorette. Celle-ci s'effectue à partir de la mi-avril pour se continuer pendant la belle saison alors que la première se pratique de novembre à mars. Il vaut mieux, dans ce cas, tailler un peu tard le Pêcher, les arbres à noyau et la Vigne, l'opération étant alors facilitée par une plus grande différenciation entre les yeux et les gelées moins à craindre.

Il est à retenir enfin que les arbres à fruits et noyaux (Pêchers, Pruniers, Abricotiers, etc.) se taillent, contrairement aux autres, dès la première année de la plantation.

(*) *Les principes particuliers à chaque espèce fruitière se trouveront développés aux chapitres traitant de chacune d'elles.*

TAILLE D'HIVER

Comme il est dit plus haut, la taille d'hiver est la plus généralement employée. Elle offre, en effet, entre autres avantages, celui d'épargner la perte de sève que ne manquent pas d'occasionner les tailles tardives et d'éviter un déséquilibre végétatif entraînant souvent un certain affolement de la plante. Effectuée en morte saison, elle offre, d'autre part, l'avantage de laisser les mains libres à l'amateur dès les beaux jours, lui permettant ainsi de vaquer en leur temps aux travaux de la saison.

Nous abordons ici l'étude de la formation de la charpente, qui sera suivie de celle de la taille des coursonnes, parties réellement productives de l'arbre.

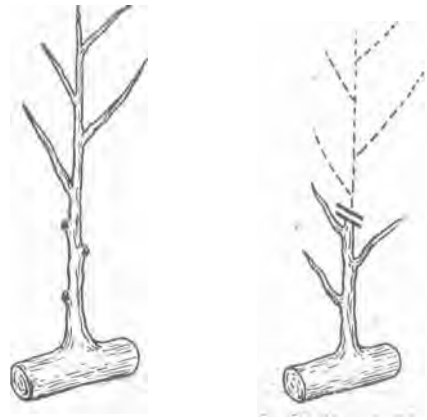
FORMATION DE LA CHARPENTE

Branches charpentières verticales

Végétation des branches de charpente verticales. — Comme nous l'avons vu plus haut, la sève a toujours tendance à monter verticalement et d'une manière générale, si la nature agit seule, les yeux placés à l'extrémité supérieure des tiges bénéficient seuls de toute la sève tandis que ceux de la base tendent au contraire à s'atrophier, pour finalement s'annuler complètement.

Le but de la formation de la charpente est, non seulement de donner aux arbres un aspect agréable et géométrique ou encore d'assurer une bonne aération et un bon éclairage jusqu'à l'intérieur de la masse de l'arbre, mais surtout de faire développer les yeux situés immédiatement à la base des tiges de manière que celles-ci soient garnies de façon continue et sans vides.

Ceci permet de maintenir l'arbre dans l'espace délimité qui lui est assigné. On y parvient en coupant les branches de charpente verticales chaque année à la moitié de leur développement, un peu plus court pour les parties supérieures qui tendent toujours à s'allonger de trop, et un peu plus long pour les parties inférieures qui s'emportent moins. Ces branches sont les plus vigoureuses et cette taille sévère refoule la sève vers la base et, en particulier, vers les branches horizontales de charpente où les bourgeons pourront ainsi se développer en rameaux.



Les branches non taillées se ramifient vers leurs extrémités et les yeux de la base s'annulent.

La taille de l'extrémité des branches refoule la sève et provoque le développement des yeux de la base.

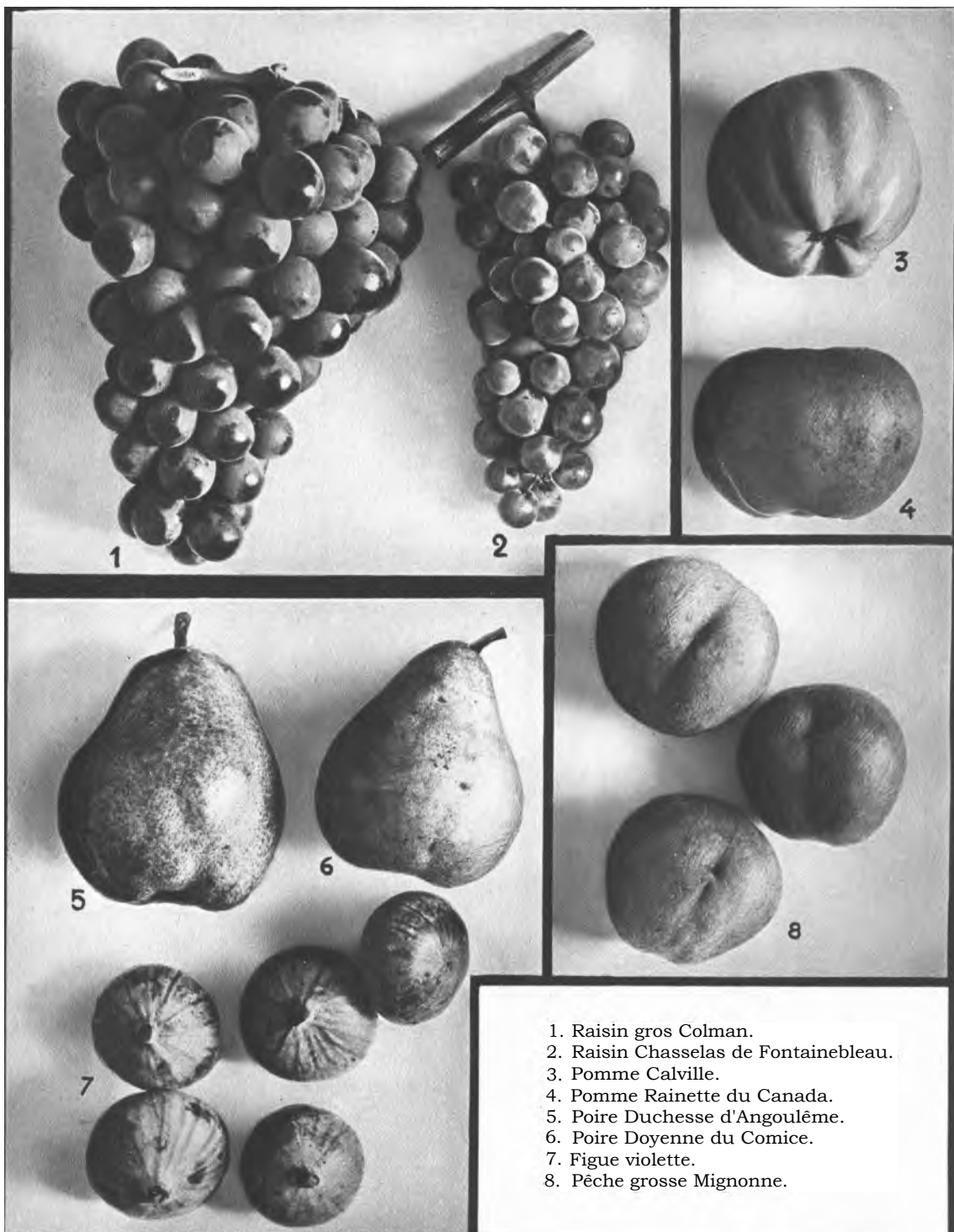




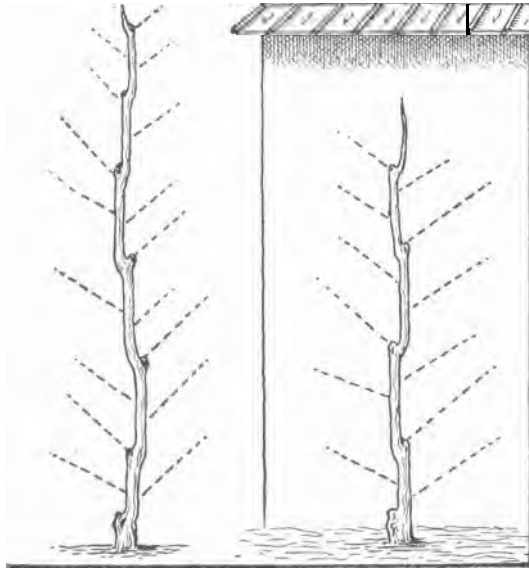
condimentaires

Bourbonne

Echalote



On gardera ensuite, sur la partie ainsi conservée, les yeux que l'on juge nécessaires à la formation des étages successifs de charpente. Les autres seront ébrogés ou pincés de bonne heure.



Tailles successives d'une branche charpentière verticale de "plein-vent".

Tailles successives d'une branche charpentière verticale d'arbre "en espalier".

Taille des branches de charpente verticales. — Lorsqu'on dresse la branche charpentière verticale d'un arbre haute tige, ces tailles successives des prolongements sont faites sur un œil situé à l'opposé de celui qui a été conservé à l'étage précédent. Ce procédé maintient la charpente dans une ligne verticale et évite des déviations en escalier peu agréables (voir figures). Lorsqu'on dresse la branche charpentière verticale d'un arbre palissé (espalier ou contre-espalier), les coupes sont faites, au contraire, sur un œil placé à l'opposé du mur, c'est-à-dire placé face à l'opérateur (voir figures). Chaque année, la branche charpentière verticale est taillée de façon à réserver un étage de branches horizontales, mais à la condition absolue que l'étage précédent soit parfaitement établi.

Dans le cas contraire, il vaut mieux attendre un an et même deux avant d'établir un nouvel étage.

Emplacement des coursonnes sur les branches verticales. — La base de la branche charpentière est ébouréonnée jusqu'à 0 m. 30 ou 0 m. 40 du sol (et 0 m. 50 pour le Pêcher), de façon à conserver l'espace nécessaire aux façons culturales. Pour les formes palissées (espalier, contre-espalier) il n'est conservé de coursonnes

qu'à droite et à gauche de la branche charpentière, celles paraissant dessus ou derrière seront supprimées.

Branches charpentières horizontales.

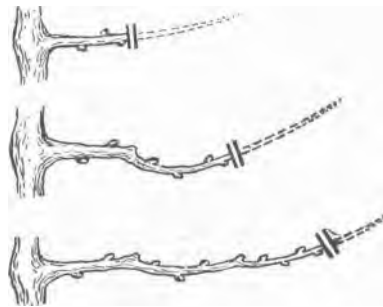
Végétation des branches charpentières horizontales. — Lorsque, à un endroit déterminé d'une branche charpentière verticale, on a décidé de former une branche charpentière horizontale, il faut d'abord laisser un bourgeon se développer librement en rameau. Lorsqu'il est suffisamment grand, ce bourgeon prend de lui-même l'allure verticale. Il convient donc de l'incliner alors qu'il est encore assez élastique, tout en ne perdant pas de vue que plus une branche sera inclinée horizontalement, moins la sève de l'arbre aura tendance à se diriger spontanément vers elle. Par conséquent :

1. Il ne faut pas incliner trop tôt horizontalement une branche de charpente;

2^o. Il faut lui conserver son extrémité libre et verticale de manière que cette branche continue à pousser avec vigueur.

De plus, lorsque, dans l'équilibre d'un arbre, une branche de charpente secondaire prend trop de force par rapport à celle qui lui fait pendant, il faut incliner horizontalement la branche trop vigoureuse pour l'affaiblir et laisser pousser verticalement celle trop faible. Enfin, lorsque deux branches charpentières horizontales, qui doivent se faire pendant, se développent avec une vigueur inégale, il faudra tailler court la branche trop vigoureuse et ne pas tailler du tout celle qui manque de force.

Taille des branches charpentières horizontales. — La végétation des branches horizontales étant moins active que celle des charpentières verticales, on coupe leur extrémité seulement au tiers, ne retenant par la suite que les yeux nécessaires à la formation de l'arbre. Les branches charpentières horizontales sont toujours



Tailles successives d'une branche charpentière horizontale ou semi-horizontale.

taillées sur un œil placé au-dessous de la branche ; en effet, l'attirance verticale de la sève corrigera par la suite la direction de la branche qui deviendra parfaitement droite (Voir figure ci-dessus).

La branche **charpentière** horizontale la plus rapprochée du sol doit en être la plus éloignée de 0 m. 30 à 0 m. 35. Dans la formation de la charpente, qu'elle soit libre ou palissée, les étages inférieurs doivent être particulièrement soignés et solidement constitués. C'est pourquoi il ne faut pas craindre de rester parfois deux ou trois ans sur un même étage sans former d'étage supérieur.

Les branches **charpentières** superposées doivent être distancées entre elles de 0 m. 30 à 0 m. 40 pour Poirier et Pommier et 0 m. 50 pour le Pêcher et pour la Vigne palissés.

Emplacement des coursonnes sur les branches horizontales. — Sur ces branches, les coursonnes sont conservées aux distances indiquées pour chaque espèce. Celles qui sont conservées en dessus deviennent souvent trop vigoureuses, il faut donc contenir leur développement ou les supprimer.

Branches **charpentières** obliques.

Elles sont traitées d'une manière intermédiaire suivant que leur direction est voisine de l'horizontale ou de la verticale.

TAILLES DES RAMEAUX SECONDAIRES OU COURSONNES

On appelle coursonne les branches courtes dont l'empattement est placé sur une branche de charpente et qui sont destinées à produire des fruits. Celles-là portent, en effet, des yeux ou bourgeons qui donneront naissance à de nombreux rameaux ou à des fruits. Il y a donc lieu de distinguer tout d'abord :

L'**œil** terminal qui est généralement un **œil** à bois, c'est-à-dire un **œil** qui continuera à se développer en rameau.

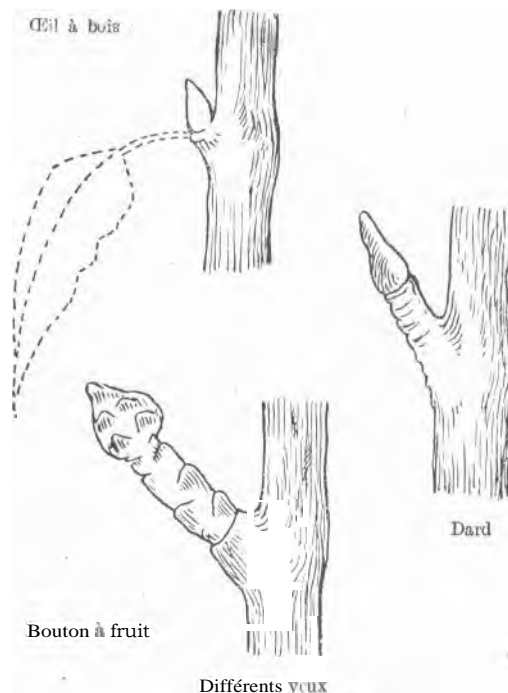
Les yeux à bois ou bourgeons sont généralement plus longs, plus aigus, plus étroits, plus serrés que les yeux à fruits.

Les yeux à fruits ou boutons apparaissent le plus souvent le long des rameaux. Ils sont plus courts, arrondis et paraissent d'une constitution moins serrée que les yeux à bois.

La taille des rameaux secondaires, qui sont le développement naturel des yeux conservés sur les branches de charpente, varie sensiblement suivant le mode de végétation des espèces fruitières, c'est-à-dire, suivant que l'on a **affaire** à un Poirier, un Pommier, un Pêcher, une Vigne, etc., comme nous le verrons lors de l'étude de chacune des variétés. Cependant, quelques principes essentiels s'appliquent à la taille des coursonnes, quelle que soit l'espèce envisagée. Ainsi :

Il faut toujours tendre à rapprocher les coursonnes de la branche de charpente. En effet, les coursonnes, abandonnées sans être taillées, tendent toujours à s'allonger

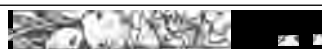
et à se bifurquer. Il faut donc rabattre sur la ramification la plus rapprochée de la charpente, à condition que cette ramification soit bien développée et de nature à pouvoir fructifier par la suite.



D'autre part, les coursonnes ne doivent pas être bifurquées. À la taille d'hiver, il faut donc ne conserver sur chaque coursonne qu'une seule ramification, la plus rapprochée de la branche **charpentière**, là aussi à condition que cette ramification soit bien développée et de nature à pouvoir fructifier par la suite. Rappelons que, chaque fois qu'on coupe une tige, la sève afflue et agit vigoureusement sur la nouvelle extrémité ainsi déterminée. Cette observation a, au moins, deux conséquences importantes.

La sève, d'une part, oblige à se développer les yeux inférieurs qui auraient pu disparaître sans la taille. Ces yeux à bois pourront par la suite se transformer en rameaux susceptibles de porter du fruit.

D'autre part, il convient de ne pas rabattre directement une coursonne sur un œil qui paraissait destiné à produire du fruit parce que, sous l'affluence de la sève, cet œil poussera vigoureusement en un rameau qui produira du bois. Il vaut toujours mieux, en ce cas, tailler au-dessus d'un œil à bois placé immédiatement au-dessus de l'œil à fleurs. L'œil à bois ainsi réservé s'appelle « tire sève » parce qu'il a le rôle d'entretenir la circulation de la sève dans la coursonne.



TAILLE D'ÉTÉ OU TAILLE LORETTE

C'est un système de taille spécialement approprié au Poirier, applicable aussi au Pommier, et complètement différent de l'ancien système. Son nom de taille Lorette lui vient de son inventeur Lorette, jardinier-chef à l'École d'Agriculture de Wagnonville (Nord). Il consiste à ne tailler les arbres que pendant leur végétation et à former les coursonnes par une taille sur les yeux stipulaires.

La taille d'hiver est supprimée. En fin avril, lorsque les yeux ont poussé de 5 à 6 centimètres, on rogne le quart supérieur des extrémités des branches **charpen-tières**, si c'est un jeune arbre en formation; dans le cas contraire, on rabat tous les prolongements sur leur empattement afin d'en former de nouveaux pendant la saison végétative.

Après le 15 juin, les yeux de la base des rameaux doivent être développés en dards, qui évolueront plus tard en boutons à fleurs; ceux de l'extrémité se seront développés en rameaux à bois. Parmi ces derniers, les plus forts, qui seront de la grosseur d'un crayon et semi-ligneux, seront taillés sur empattement de 6 à 7 millimètres afin de conserver les yeux stipulaires qu'ils soient ou non apparents (la taille fera sortir ceux qui sont invisibles). Mais il vaudrait mieux attendre au mois suivant s'ils n'étaient pas suffisamment forts. Les yeux stipulaires, sous la taille, se développent dans le courant de la saison en un ou plusieurs dards.

Un certain nombre de ceux-ci se transformeront en boutons, les autres resteront dards, ou s'allongeront en rameaux, s'il y a excès de sève. Un mois plus tard (vers fin juillet), un certain nombre de rameaux sur les prolongements ainsi que sur les coursonnes seront arrivés à la consistance voulue pour être rabattus sur empattement. Vers le 15 août, tous les rameaux lignifiés seront rabattus sur empattement. Devront être conservés : les prolongements, les brindilles et rameaux trop faibles. Les brindilles seront arquées la tête en bas et fixées avec un lien pour faire développer leurs yeux basilaires. Ce résultat sera même plus vite obtenu en transperçant la brindille au-dessus de la troisième ou quatrième feuille avec la pointe du greffoir.

Il faut, pendant la période de forte végétation, éviter de rabattre sur empattement les rameaux au-dessus d'un dard afin d'éviter le refoulement de la sève qui ferait partir le dard en rameau. Dans ce cas, on taille à une feuille le rameau supérieur et les autres sur empattement. On complétera cette taille en fin août en rabattant sur empattement le rameau supérieur. Les rameaux développés sur les bourses seront taillés aussi sur empattement. Du 20 août au 15 septembre, suivant la saison et le climat, on rabattra sur les dards ou boutons les derniers rameaux à tailler et sur empattement ceux qui auraient été taillés à un œil.

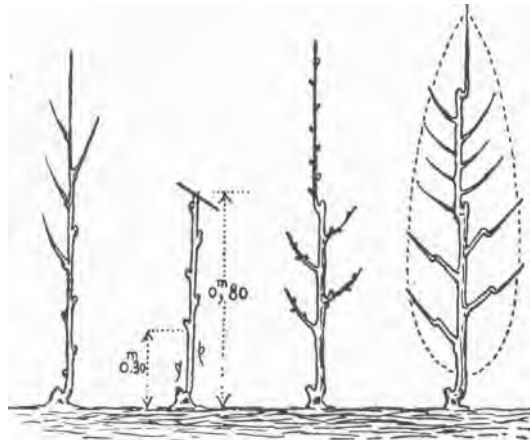
PRINCIPALES FORMES D'ARBRES FRUITIERS

FORMES DE PLEIN VENT

Pour l'établissement de chacune de ces formes, nous supposons avoir à faire à un jeune Poirier, scion d'un an, planté à l'automne précédent, et normalement développé, avec une seule tige droite qui a été taillée au tiers de sa longueur la première année, pour refouler un peu la sève vers la base de la tige.

Haute tige. — Cette forme s'applique surtout aux arbres pour vergers et à toutes les espèces fruitières. Elle se compose d'une tige unique, au pied de 1 m. 20 à 2 mètres de haut, surmontée d'une tête formée en gobelet comme il est décrit ci-dessous. Les arbres haute-tige se distancent entre eux de 6 à 8 mètres (entre leurs axes). Ils sont ordinairement greffés sur franc et doivent être tuteurés clans leur jeunesse.

Fuseau et colonne. — Ces formes s'appliquent aux Poiriers de vigueur moyenne et conviennent surtout aux petits jardins. Les fuseaux ou colonnes se distancent entre eux de 2 à 3 mètres. Pour la formation, supprimer les yeux situés à moins de 0 m. 35 du sol, Tailler à



Obtention des formes " Fuseau et Colonne ".

0 m. 70 ou 0 m. 80 du sol et sur un œil opposé à la greffe. Tailler ensuite la branche verticale chaque année à 0 m. 20 et sur un œil opposé à celui de la taille précédente, adoptant les rameaux latéraux comme « coursonnes » (Voir à ce sujet la taille des coursonnes du Poirier).

Si les rameaux latéraux sont traités comme simples coursonnes ayant leur empattement sur la branche principale, la forme est appelée « colonne D ».

Si au contraire ces rameaux sont traités comme de petites branches secondaires portant elles-mêmes des coursonnes, la forme s'appelle alors « fuseau D ». En ce cas, les plus basses de ces branches secondaires ne doivent pas atteindre une longueur définitive supérieure au cinquième de la hauteur totale de la forme. Et cette longueur est diminuée progressivement de bas en haut.

Pyramide. — Cette forme s'applique exclusivement au Poirier. **Ebourgeonner** jusqu'à 0 m. 35 au-dessus du niveau du sol, tailler au-dessus de quatre à cinq yeux bien constitués, taillant toujours chaque année la branche verticale à 5-6 yeux de façon que le dernier œil de taille soit situé à l'opposé de l'œil de la taille précédente. Les rameaux latéraux de l'étage précédent sont raccourcis d'un tiers environ, sur un œil situé au-dessous, traitant, d'autre part, leurs rameaux **secon-**

daïres en coursonnes fruitières (Voir coursonnes du Poirier, p. 146).

Au cas où l'étage précédent ne serait pas suffisamment formé, il y aurait lieu de ne pas former de nouvel étage.

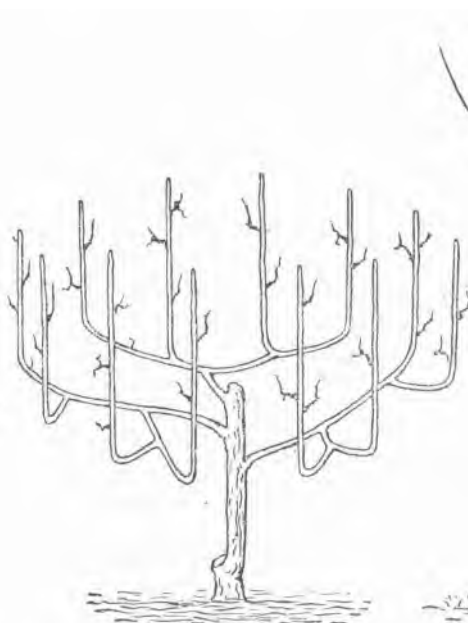
Généralement une pyramide s'élève jusqu'à 4 à 5 mètres de haut. Son plus grand diamètre inférieur est égal aux deux tiers de sa hauteur, soit 3 mètres. Les branches latérales sont inclinées obliquement et espacées de 0 m. 30 entre deux branches superposées. Les pyramides se distancent entre elles de 4 à 5 mètres (entre leurs axes).

Gobelet ou vase. — Cette forme s'applique surtout au Pommier greffé sur Doucin et parfois sur Paradis.

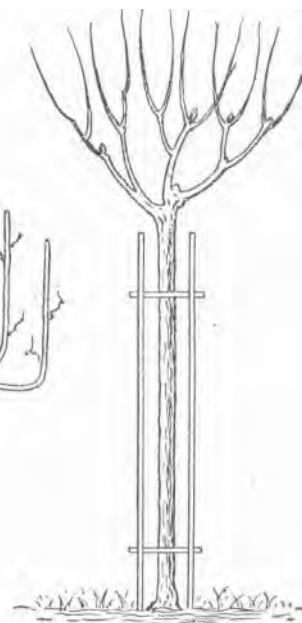
Ebourgeonner jusqu'à 0 m. 35 au-dessus du niveau du sol. Puis conserver trois yeux, qui donneront trois branches, que l'on s'efforce de maintenir également distantes entre elles. Ces branches peuvent aisément être maintenues distantes avec un cerceau. Chacune de ces branches, taillée la deuxième année sur deux yeux, donnera naissance à six branches. Celles-ci seront, à leur tour, taillées à deux yeux la troisième année et donneront un total de douze branches qui seront conservées comme branches **charpentières** du gobelet. Les gobelets ou vases se distancent entre eux de 4 à 5 mètres (entre leurs axes).



Pyramide



Gobelet ou vase



Haute tige

Quelques formes schématiques.



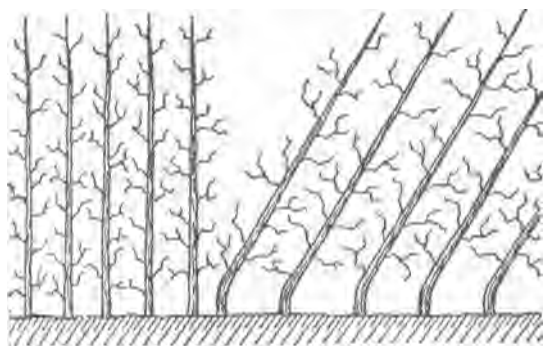
GRAINES D'ÉLITE CLAUSE



FORMES PALISSÉES POUR ESPALIERS ET CONTRE-ESPALIERS

Cordons. — Cette forme s'applique au Pommier, Poirier, Pêcher. Simple à établir, rapidement productive, elle permet d'avoir de nombreuses variétés sur un espace restreint.

Cordon vertical. — Tige unique conduite perpendiculairement au sol. Distancer entre eux les pommiers et poiriers de 0 m. 40 ; la Vigne de 0 m. 80. L'année suivant celle de la plantation, ébourgeonner les yeux de base jusqu'à 0 m. 30 au-dessus du sol, puis rabattre le prolongement à la moitié de sa longueur et sur un œil bien placé face à l'opérateur ; cet œil terminal donnera le prolongement qui sera allongé de quelques centimètres chaque année ; les yeux latéraux produiront des rameaux qui seront taillés en coursonnes.



Cordons verticaux.

Cordons obliques.

Cordon oblique. — Les arbres se forment de même manière que les cordons verticaux. Ils sont d'abord élevés verticalement les deux premières années, ce n'est que la troisième année qu'ils sont inclinés obliquement à 45. environ Si l'on plante le long d'un mur exposé au levant ou au couchant, les arbres sont inclinés de préférence vers le Midi. Si l'on plante le long d'un mur exposé au Midi, ces arbres seront inclinés vers le levant. Il est à retenir que plus ceux-ci sont inclinés, plus ils doivent être espacés entre eux.

Cordon horizontal. — Excellente forme pour le Pommier. Les branches sont palissées sur un fil de fer tendu à 0 m. 40 du sol. Les Pommiers greffés sur Paradis (le meilleur sujet pour les cordons horizontaux) se distancent à 3 mètres ; il faut 5 mètres entre les Pommiers greffés sur doucin. La formation est très facile, elle consiste à incliner le jeune plant d'un an sur le fil de fer et à l'y palisser. Puis la branche est taillée sur un œil placé au dessous de la tige et qui fournira le prolongement. Lorsque ce prolongement se développera, vous le laisserez pousser verticalement pour favoriser sa croissance. Il ne sera lui-même incliné horizontalement que plus tard lorsqu'il sera assez fort. Lorsque le terrain est plat,

le prolongement des cordons est dirigé vers l'endroit le mieux éclairé du jardin, ou vers le levant. Si le terrain est en pente, les prolongements sont dirigés en montant.

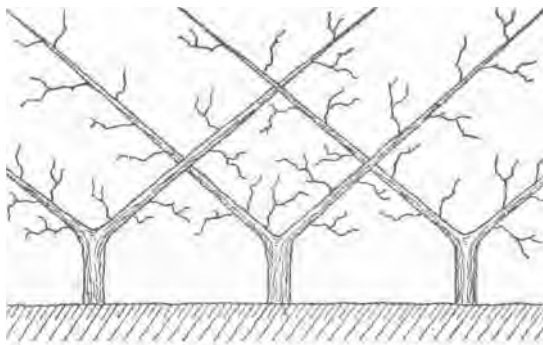
Sur les cordons horizontaux de Pommiers et de Poiriers on ne conserve que les coursonnes développées en dessous de la branche de charpente ou sur les côtés. Tous les rameaux qui se développent dessus la branche de charpente sont complètement supprimés, ainsi, d'ailleurs, que ceux qui se développent verticalement et avec vigueur à l'endroit où l'arbre est coudé. Pour la Vigne, au contraire, seules sont conservées les coursonnes placées au-dessus de la branche.

On peut aussi développer le cordon horizontal avec deux branches.

V et losange. — S'applique aux Poirier et Pommier que l'on plante à des distances variables en raison de la hauteur à couvrir et de la vigueur des variétés (en principe 1 mètre entre les axes). Cette forme se compose d'un axe rabattu à 0 m. 35 du sol sur deux yeux à peu près opposés qui donnent deux branches charpentières.

Palmette en U. — S'applique aux Poirier, Pommier, Pêcher, aux variétés peu vigoureuses, aux terrains pauvres et aux murs élevés, ou qui doivent être garnis rapidement. Tailler le scion à 0 m. 30 du sol pour Poirier et Pommier, et 0 m. 50 pour le Pêcher, réservant deux yeux placés de chaque côté et à peu près opposés. Ceux-ci donneront naissance aux deux branches charpentières verticales qui seront espacées par la suite, de 0 m. 30 à 0 m. 40 pour les Poiriers et les Pommiers et de 0 m. 50 pour les Pêchers.

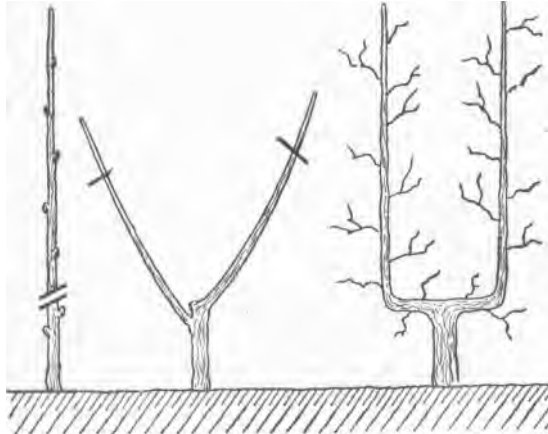
Les tailles annuelles consistent à monter progressivement, chaque fois que les parties inférieures sont solidement constituées et garnies, et à assurer la bonne venue des coursonnes placées seulement à droite et à gauche. Les palmettes en U se distancent entre elles d'autant de fois 0 m. 30 ou 0 m. 40 (Pommier, Poirier) et 0 m. 50 (Pêcher) qu'elles comportent de branches verticales.



Cordon en forme de V.

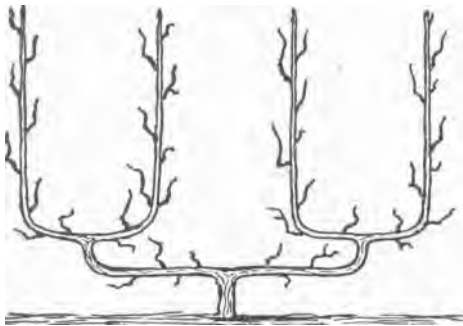


Palmette en U double.—S'obtient en taillant le scion sur deux yeux à 0 m. 20 du sol pour Pommier et Poirier, et à 0 m. 30 pour le Pêcher. Les deux bourgeons, qui apparaissent ensuite, sont dressés horizontalement et relevés verticalement à 0 m. 30 de l'axe pour Pommier et Poirier et à 0 m. 50 pour Pêcher. Ils sont ensuite taillés à deux yeux bien constitués, placés sur la partie verticale ainsi formée. Ces deux yeux donneront les deux U lui seront traités chacun comme des U simples.



Formation d'une palmette.

Palmette en U simple.



Palmette en U double.

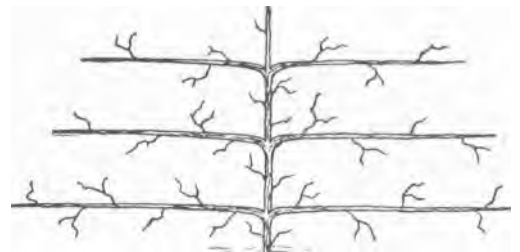
Palmette verticale.—S'obtient en taillant le scion sur trois yeux placés à 0 m. 30 du sol pour Pommier et Poirier et à 0 m. 50 pour Pêcher. De ces trois yeux, le terminal, placé face à l'opérateur, assurera le prolongement ; deux autres serviront à former une branche latérale à droite et une à gauche. Chaque année, il est formé un étage, suivant le même procédé, à la condition toutefois que l'étage inférieur soit déjà bien nettement établi. C'est ainsi que parfois, on est obligé de rester deux et trois ans sur un même étage, surtout sur les étages inférieurs, ceux-ci devant être particulièrement

bien constitués. La distance entre les branches charpentières reste de 0 m. 30 pour Poirier et Pommier et 0 m. 50 pour Pêcher. La branche inférieure doit donc être conduite horizontalement sur une longueur comprenant autant de fois 0 m. 30 (ou 0 m. 50 pour Pêcher) que la palmette aura de branches verticales. Lorsque ces branches verticales sont assez nombreuses, la forme finit par comporter une surface garnie horizontalement presque égale à celle garnie verticalement; la palmette s'appelle alors Palmette Verrier.

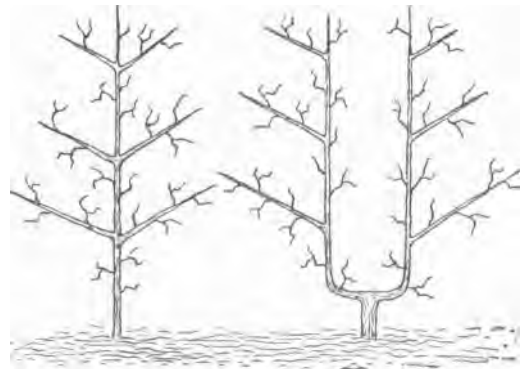
Palmette horizontale. — Se forme comme précédemment, mais les branches sont conservées horizontalement sur toute leur longueur. Les branches inférieures sont maintenues plus longues que les supérieures. Les palmettes verticales se distancent d'environ 3 à 4 mètres entre leurs axes.

Palmette oblique. — Même formation que la palmette horizontale, sauf l'inclinaison des tiges. Même distance de plantation. On fait parfois alterner une palmette oblique avec une palmette horizontale le long d'un espalier. Fréquemment aussi la palmette oblique se dresse sur double tige. Il faut alors commencer par former un U ordinaire.

Comme les précédentes, les Palmettes obliques doivent être espacées de 3-4 mètres comptés d'axe en axe.



Palmette horizontale.



Deux formes de palmettes obliques.



SOINS A DONNER PENDANT LA VÉGÉTATION

lis consistent dans l'ébourgeonnement, les pincements, la taille en vert, le cassement, l'éclaircissage, le palissage, les incisions, etc.

L'ébourgeonnement consiste à supprimer, dès le début de leur développement, les bourgeons inutiles ou mal placés afin de donner plus d'air et de lumière et faire profiter les bourgeons conservés de la sève qui leur était destinée. C'est une opération indispensable pour la vigne et le pêcher.

Le pincement consiste à rogner, au sécateur ou à la serpette, l'extrémité d'un rameau pour arrêter son trop grand développement et refouler la sève dans les organes inférieurs. Dans l'opération du pincement, il faut toujours commencer par les branches supérieures plus sujettes à s'emballer. Il est préférable de ne pincer les branches inférieures que quelques jours plus tard.

La taille en vert se fait en été en supprimant les pousses inutiles, qui devraient disparaître à la taille d'hiver ; c'est ainsi, par exemple, qu'on supprime le rameau supérieur d'une vigne taillée à deux yeux, lorsque celui-là ne porte pas de fruits.

En fin août, les brindilles ou les dards trop longs, qui ont poussé à bois, doivent être taillés sur les arbres à pépins afin de faire évoluer les yeux inférieurs en production fruitière.

Le palissage consiste, dans les espaliers, à attacher à leurs places respectives les rameaux nouvellement développés ainsi que les prolongements des branches **charpentières**. Il sert aussi à modifier et régulariser le développement des branches de charpente en palissant verticalement les branches trop faibles afin d'y faire affluer la sève et en baissant horizontalement celles qui tendent à devenir trop fortes pour arrêter leur développement, comme nous l'avons vu.

Le cassement, employé seulement pour les arbres à pépins (cette opération amenant la maladie de la gomme chez les arbres à noyaux), consiste à rompre au-dessus de trois yeux les brindilles ou coursonnes qui poussent à bois. On casse en fin juillet en brisant à moitié la branche sur la lame de la serpette posée à plat dessous. Peu recommandable. le cassement sert à faire mettre à fruits les arbres rebelles.

L'incision longitudinale consiste à débrider l'écorce des arbres afin de faciliter le passage de la sève pour favoriser le développement de certaines parties. Elle se fait avec la pointe de la serpette ou le greffoir en entaillant l'écorce jusqu'à l'aubier.

L'incision **transversale** ou entaille consiste à enlever transversalement un croissant d'écorce jusqu'à l'aubier, pour favoriser, par l'arrêt de la sève à cette place, le développement des organes placés en dessous au **détri-**

ment, il est vrai, de ceux qui sont placés au-dessus de l'incision. On s'en sert pour régulariser le développement des branches en faisant le cran au-dessus pour les avantager ou en dessous pour les arrêter.

L'incision annulaire consiste à enlever une couronne d'écorce. C'est une pratique dangereuse à appliquer aux branches de la charpente dont elle peut amener la mort par dessèchement, mais qui est de pratique courante sur les parties de l'arbre qui doivent être supprimées à la prochaine taille, — c'est le cas pour la vigne. Arrêtant la sève ascendante elle favorise et hâte ainsi la fructification. Elle se fait ordinairement au moyen d'une pince coupante appelée **inciseur**.

L'élagage, employé surtout pour les arbres de plein vent, consiste à retrancher à la serpe ou à la scie les branches mortes ou inutiles, qui encombrant l'arbre et nuisent à son éclairage et à l'aération; il sert aussi à réduire la taille des branches trop longues afin de donner aux arbres une forme plus régulière. Les coupes faites à la scie devront être unies à la serpe et enduites autant que possible avec du mastic à greffer ou du goudron végétal.

Eclaircissage des fruits. — Lorsque les fruits sont trop nombreux, l'éclaircissage est indispensable si l'on veut obtenir de beaux fruits (ne pas laisser épuiser les arbres par une production surabondante et par cela assurer la récolte de l'année suivante). On commence à supprimer les fruits piqués et difformes, les bouquets trop chargés auxquels on ne laisse qu'un ois deux fruits. En règle générale, on ne laissera que cinq à dix fruits par mètre de branches de charpente suivant la grosseur des fruits.

Ensachage. — Fait de bonne heure, cette opération préserve les fruits de l'attaque et de la ponte des insectes et plus tard des oiseaux, des intempéries, particulièrement de la grêle. L'ensachage donne en outre une grande finesse à l'épiderme et rend les fruits plus gros et hâtifs.

Restauration des arbres défectueux. — Les arbres sont taillés en rapprochement lorsque l'on n'a besoin que de supprimer les extrémités des branches de charpente, — c'est le cas le plus fréquent lorsqu'il s'agit d'arbres bien portants. Lorsque toute la charpente est mauvaise, on fait alors un ravalement en supprimant toutes les branches. Le **récepéage**, plus radical encore, consiste à couper le tronc quelques centimètres au-dessus de terre, lorsque celui-là est ravagé, soit par des chancres ou des Insectes. L'arbre repart alors tout seul ou demande plusieurs greffes en couronne.

La Vigne est régénérée par le **couchage** en terre, en ne laissant dépasser que l'extrémité de la pousse de la dernière année qui est taillée et palissée immédiatement : cette opération s'appelle " provignage ".

Principales Espèces d'Arbres Fruitiers

ABRICOTIER

Armeniaca vulgaris.

Se greffe en écusson au mois d'août, à oeil dormant, soit sur Abricotier de semis dans le Midi, soit sur Aman-
prunier ou Prunier dans le Centre et le Nord.

Exige une situation abritée des vents du Nord et de l'Ouest. Tous les terrains lui conviennent, sauf les terres humides. La forme recommandable est le plein vent, à tiges plus ou moins élevées, ou le vase.

La taille repose sur le mode de floraison, l'Abricotier produisant sur le bois âgé d'un an. Pour le plein vent,

tailler les trois premières années pour former la tête. Par la suite, ne tailler que les gourmands et rogner l'extrémité des trop longues branches, élaguer le bois mort et des branches du centre lorsqu'elles arrivent à s'encombrer.

Tailler à trois ou quatre yeux les rameaux. Supprimer le bois qui a fructifié. Pincer à trois yeux et à deux yeux les rameaux anticipés. Dans les arbres palissés, il faut éviter de laisser trop allonger les coursonnes qui se dénuderaient à leur base. Les vieux arbres qui jaunissent repartent très facilement lorsqu'on les rabat.

LES MEILLEURES VARIÉTÉS

VARIÉTÉS	Epoque de maturité	QUALITÉS DU FRUIT	Végétation de l'arbre	Formes à appliquer de préférence	OBSERVATIONS
Desfarge	Juillet-Août	Assez gros	Vigour., fertile		De marché.
Gros commun	Juillet-Août	Gros, très bon	Tr. vig., fertile		Pour confitures, pâtes d'abricots.
Liabaud	Fin Juillet	Gros et bon	Vigour., fertile		D'expédition, de marché.
Pêche Pêche de Nancy	Fin Août	Gros, un des meilleurs	Vig., très fertile	Haute tige	Pour confitures et pâtes d'abricots
Précoce de Boulbou	Juillet	Gros et très gros, bon	Vig., très fertile	Abrités des vents du nord	Très cultivé.
Précoce de Montplai sir	Juillet	Assez gros	As. vig et fertil.	et de l'Ouest	Vient bien en basse tige évasée.
Royal	Juillet-Août	As. gros ou gros, tr. bon	Fertile, tr. rob.		De marché.
Sucre de Holub	Août	Gros et très gros, bon	Assez vigoureux		Marché, conserves, confiserie.
Luizet	Fin Juillet	Très gros, très bon	Fertile		D'expédition, de marché.

AMANDIER

Amygdalus communis.

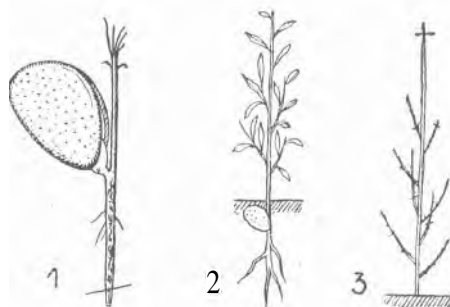
Se greffe sur Prunier en écusson en juillet et surtout sur Amandier, en écusson en août, suivant le terrain où il doit être planté. — On obtient les plants d'Amandier en semant en février des amandes mises en stratification à la récolte.

Exige une situation abritée à cause de sa floraison très précoce.

Se cultive à haute ou basse tige.

La taille doit réserver les rameaux âgés d'un an et les branches à bouquets qui produiront les fruits.

VARIÉTÉS. — Elles se divisent en Amandes douces et Amandes amères, à coque tendre ou à coque dure. La plus recherchée est l'Amande Princesse à coque tendre à fruit doux.



1. Amande stratifiée, sectionner les racines au moment du repiquage.
2. Jeune amandier de semis.
3. Baliveau à rabattre pour être écussonné.

CERISIER
Cerasus avium

Se greffe sur Merisier (hautes tiges) et sur Sainte-Lucie (pyramides, espaliers, sols calcaires et brûlants).

Se cultive surtout en hautes tiges, mais donne des fruits plus hâtifs, plus beaux, mais aussi moins nombreux s'il est cultivé en espalier, à exposition chaude. Il se cultive aussi en pyramide.

Exige un terrain sain, sans humidité.

La taille doit être très légère. Le pincement suffit ordinairement. Le cerisier produit ses fruits sur le bois âgé d'un an (voir au Pécher).

VARIÉTÉS RECOMMANDÉES

VARIÉTÉS	Epoque de maturité	QUALITÉS DU FRUIT	Végétation de l'arbre	Formes à appliquer de préfer.	OBSERVATIONS
BIGARREAUX					
<i>Chair croquante. — Jus doux, sucré, peu coloré. — Rameaux loris, longs, peu nombreux. — Fleurs grandes.</i>					
Esperen	Juin-Juillet	Très gros, solitaire	Assez fertile	Haute tige	Excellente variété.
Jaboulay	Commenc. do Juin	Gros, rouge foncé, par 3	Fertile	Haute tige	Fruit de marché de vente assurée
Napoléon	Comment. de Juillet	Gros, rose, par deux	Très fertile	Haute tige	De marché, fertilité soutenue
Reverchon	Commenc. de Juillet	Tr. gr., rouge brun, par 2	Vigour. et fertile	Tout. formes	Fruit très ferme de bonne conservation.
CERISES					
<i>Chair tendre. — Jus peu coloré, relevé. — Rameaux moyens, nombreux. — Fleurs moyennes</i>					
Anglaise hâtive	Mi-Juin	Gros, rouge foncé, tr. bon par 2 ou 4	Très fertile	Tout. formes	Cerise populaire. S'emploie pour tout.
Belle de Châtenay	Juillet	Gr., carmin, acidulé, p. 2	Fertile	Tout. formes	En espalier ; fruit devient énorme.
Impératrice Eugénie	Mai-Juin	Gros, foncé, très bon	Vig. et fertile	Tout. formes	Peut se soumettre aux formes réduites.
Montmorency courte queue.	Mi-Juillet	Gros, rouge brun, par 2	Très vigoureux	Tout. formes	Cerise de conserve par excellence.
Montmorency longue queue.	Fin Juin	Gros, isolé	Vig., assez fort.	Tout. formes	Recommandable pour confiserie.
Reine Hortense	Mi-Juillet	Très gros, rouge clair	Tr. vig., as. fert.	Tout. formes	La plus belle. Fruit de dessert.
Royale	Juin-Juillet	Gros, rouge brun, par 2	Vig. et fertile	Tout. formes	Vient bien en pyramide, en palmette.
GUIGNES					
<i>Chair molle. — Jus doux, sucré et coloré. — Rameaux loris, longs, peu nombreux. — Fleurs grandes.</i>					
A gros fruit noir	Mai-Juin	Rouge noir, par 3	Vig. et assez fert.	Haute tige	Fruit d'amateur et de marché.
Beauté de l'Ohio	Mi-Juin	Jaune rouge, par 2	Vig. et assez fert.	Tout. formes	Plait par son coloris, sa chair douce et sucrée.
Belle d'Orléans	Mai-Juin	Blanc rosé, par 2	Vig., très fertile	Haute tige	Fruit doux.
Pourpre hâtive	Fin Mai	Rouge noir, par 2	rig., très fertile	Haute tige	Appréciee pour sa hâtiveté.
Précoce Hivers	Mai-Juin	Rouge noir, très bon	Vig., très fertile	Haute tige	De première qualité pour marché.
GRIOTTES					
<i>Chair tendre. — Jus coloré, acide, légèrement amer. — Rameaux grêles, nombreux. — Floraison tardive.</i>					
Acher Du Nord	Fin .Juillet.....Août	Cros, pourpre noir Gros, pourpre noir	Très fertile r Fertile	Haute tige Haute tige	Pour ratafia f Les cueillir par Pour ratafia } faitement mûres.

COGNASSIER*Cydonia vulgaris.*

Se multiplie par marcottage ou par bouture à talon.

Exige un sol moyen pourvu qu'il ne soit pas trop calcaire.

Se cultive en haute tige.

La taille est nulle si ce n'est pour enlever les brindilles sèches et limiter sa ramure, les fruits venant à l'extrémité des bourgeons naissant sur les rameaux d'un an.

VARIÉTÉS. — Citons, parmi les meilleures variétés, le Cognassier du Portugal, le plus répandu, qui donne de très beaux fruits.

FIGUIER*Ficus carica.*

Se multiplie par marcottage ou bouturage en crossette.

Se cultive en cépée et planté de telle façon qu'il puisse être couché facilement en terre pendant l'hiver. Distance entre les arbres : 3 à 5 mètres.

Exige une exposition chaude, ensoleillée, abritée, de préférence au coin d'un mur. Vient dans les terrains les plus maigres. L'hiver, recouvrir la base des souches avec une butte de terre et tout le branchage avec de la paille.

Taille. — Après la plantation, laisser pousser le Figuier. Deux ans après, rabattre toutes les branches sur la souche de manière à obtenir quatre à cinq jets vigoureux. Les bifurquer, **trifurquer** à 30 centimètres de hauteur successive en éborgnant la pointe sur deux yeux bien placés. Au printemps suivant, ces branches fruitières subissent l'éborgnage de leur œil terminal pour refouler la sève dans les fruits. Les yeux latéraux sont par la suite éborgnés, eux aussi, à l'exception des deux plus inférieurs que l'on conserve pour la production des branches remplaçantes. On taille les Figuiers aussitôt après la récolte en supprimant le bois qui a fructifié.

VARIÉTÉS. - Figue **Barbillonne** blanche, Figue d'Argenteuil, Figue Dauphine.

FRAMBOISIER*Rubus idaeus.*

Se multiplie par division des touffes.

Se cultive en buisson, les touffes distantes de 1 mètre.

Exige de bonnes fumures annuelles plutôt que des terrains riches, puisqu'il peut venir dans tous les terrains, sous tous les climats, à toutes les expositions, mais préfère cependant les terres fraîches.

La taille consiste à supprimer en hiver le bois de deux ans qui a produit au printemps de même que les pousses trop nombreuses ou mal formées, puis à tailler les rameaux d'un an à 0 ni. 50 de longueur pour les remontantes ou 0 m. 75 pour les autres. Laisser cinq à six rameaux par pied. Ce sont ces rameaux qui fructifieront l'année suivante. On peut conduire les **Framboisiers** sur 111 de fer ou sur échelas comme la Vigne.

VARIÉTÉS. — Framboisier amélioré de **Congy**, F. Belle de Fontenay, F. Merveille des Quatre saisons, F. Sucré de Metz, F. Surprise d'automne. Toutes variétés remontantes, celles-ci donnent deux fructifications par an, mais les fruits sont moins beaux que sur les autres, telles que le F. Pilate.

GROSEILLIERSGroseillier à grappe. *Ribes rubrum*Cassissier. *Ribes Nigrum*Groseillier à maquereau. *Ribes uva crispa*

Se multiplient par boutures.

Se cultivent en cépée, en pyramide, sur tige, en espalier et contre espalier. Planter à 1 m. 50 de distance.

Exigent de préférence des terrains frais. Viennent bien à l'ombre.

La taille consiste la première année à rabattre les plantes à quelques centimètres de terre. Il en résultera plusieurs branches qui seront taillées à 0 ni. 30 du sol à l'automne suivant. Les ramifications latérales le seront à 0 m. 05 de la branche **charpentière**. Par la suite, les branches de prolongement seront taillées à **0 m. 10 ou 0 m. 15**. Quelques-uns des rejetons, qui poussent au pied, sont conservés afin de remplacer, chaque année, par tiers ou par quart, les branches trop vieilles.

VARIÉTÉS. — Groseillier de Hollande, G. hâtive de Bertin, G. La Versaillaise.

Cassissier noir ordinaire, noir de Naples.

Groseillier à maquereau : Gunner, Ironmonger, Favorite, Golden Drop, Grosse rouge, White Smet, Winhams Industry.

NÉFLIER*Mespilus germanica.*

Se greffe sur épine blanche.

Se cultive en buisson ou en tige.

Peu exigeant sur la nature du terrain pourvu qu'il ne soit ni trop sec, ni marécageux.

Tailler le moins possible, les fruits paraissant aux extrémités des rameaux.

Les fruits se récoltent en octobre et se mangent en hiver après avoir bletti sur la paille.

VARIÉTÉS. - N. Commun, très fertile, N. à gros fruit.



NOISETIER

Corylus avellana.

Vient dans tous les sols, s'accommode bien des parties **mbrées** et de l'exposition au Nord.

Multiplication par drageons et greffe.

La taille se fait en avril après la fécondation ; elle consiste à supprimer les rameaux qui ont produit l'année précédente ainsi que les drageons.

VARIÉTÉS. — Grosse aveline, Grosse ronde du Piémont, Impériale de Trébizonde, Merveille de Bollwiller, **Purpurea**, Noisetier franc.

NOYER

Juglans regia.

Semer en avril en terrain profond, frais et substantiel des noix stratifiées après assèchement ou greffer en fente sur sujet de semis âgé de 5 à 6 ans rabattu à 2 mètres de haut environ. Exposition abritée des gelées tardives. Fumer fortement à l'engrais complet, les premières années, pour faire développer une forte charpente. Laisser pousser librement, raccourcissant toutefois en août, les branches qui s'emballeraient au détriment des autres ; élaguer le bois mort. Ne faire les grosses amputations qu'après la récolte en prenant soin de les recouvrir de mastic à greffer ou de goudron végétal.

VARIÉTÉS. — Noyer commun, N. Fertile, N. tardif de la St-Jean. Les autres seront reproduites de greffes, ce sont : N. à gros fruit, N. à coque tendre, N, **Mayette**, N. **Chabert**.

PÊCHER

Persica vulgaris.

Multiplication : 1. par semis de noyaux faits aussitôt la récolte, ou stratifiés à l'automne et semés en mars pour les arbres de plein vent qui ne réclament pas la fixité des caractères ; 2. pour les arbres de choix par greffe en écusson à **œil** dormant sur Pêcher de semis dans le Midi, sur Prunier Damas ou Saint-Julien dans les pays froids, les terrains peu profonds ou humides, ou sur Amandier.

Exigences. — Le Pêcher réclame pour bien prospérer. des terrains légers, sains et perméables. Il réclame surtout les expositions chaudes et les abris capables de le protéger des gelées tardives.

LES YEUX. — Le Pêcher émet des yeux à bois qui sont pointus et des yeux à fleurs ou boutons gros et ovoïdes. Ces yeux peuvent être solitaires ou réunis par deux ou par trois. Généralement ils se présentent réunis par trois et le plus souvent ainsi disposés : un œil à bois au milieu de deux yeux à fruits. (Voir figure.)

Le Pêcher demande à être taillé la première année de sa plantation, ses yeux s'annulant facilement.

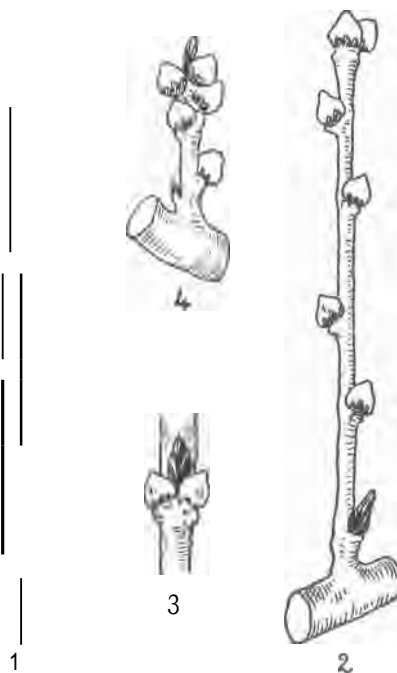
LES RAMEAUX. — De ces différents yeux naissent les différents rameaux ci-dessous, à savoir :

Rameau à bois : Couvert d'yeux à bois sans aucun œil à fruit : tailler à cinq ou six yeux les branches faibles et deux à trois les plus vigoureuses ; veiller surtout à ce que les yeux de la base se développent dans le courant de l'été. Ce sont eux qui, peut-être, donneront des fruits l'année suivante.

Gourmand : Très vigoureux, avec de petits yeux à la base et des bourgeons anticipés à son extrémité : tailler très court ce rameau (à deux yeux).

Rameau chiffon ou chiffonne : Mince, grêle, garni de boutons à fleurs simples (non réunis). Le plus souvent,

le rameau chiffon n'a pas d'œil à bois à sa base, mais il en possède un à son extrémité. Ne pas le tailler si l'arbre est peu fertile ou le supprimer si l'arbre est suffisamment fertile.



1. Branche normale.
2. Rameau chiffon.

3. Yeux
4. Bouquet de mai.

Bouquet de mai : Rameau très court, couronné de boutons à fleurs (avec un œil à bois terminal) et d'un œil à bois à sa base. Le bouquet de mai ne se taille pas. On éclaircit seulement quelques fruits.

Rameau à fleurs. — C'est la branche normale. Sa vigueur est moyenne. Elle porte des yeux à bois et des yeux à fleurs disséminés. On conserve sur cette branche trois à six boutons à fleurs suivant la vigueur de l'arbre.

Le bourgeon à bois termina, une fois choisi, sera, par la suite, pincé à quatre feuilles.

Les bourgeons à bois, fixés au même point d'attache que les fruits, sont pincés à trois ou quatre feuilles (comme tire-sève).

Les bourgeons à bois, qui n'ont pas de fruits à leur base et sont disposés au long du rameau, sont supprimés

Les deux bourgeons à bois placés en bas du rameau sont conservés. Généralement on n'en garde qu'un. Dans le courant de l'été, on pourra les pincer à 0 m. 35 environ, simplement pour conserver en bon état leurs yeux de base. Ce sont eux qui produiront des fruits l'an prochain. Ce sont les branches de remplacement.

COURSONNES. — On appelle ainsi un rameau ayant porté des fruits les années précédentes, inséré directement sur la charpente. Elle porte à sa base des rameaux conservés comme branches de remplacement. La coursonne tend toujours à s'allonger, aussi faut-il sans cesse chercher à la maintenir le plus près possible de la branche charpentière.

TAILLE DES COURSONNES DU PÊCHER

Epoque : De février à mars.

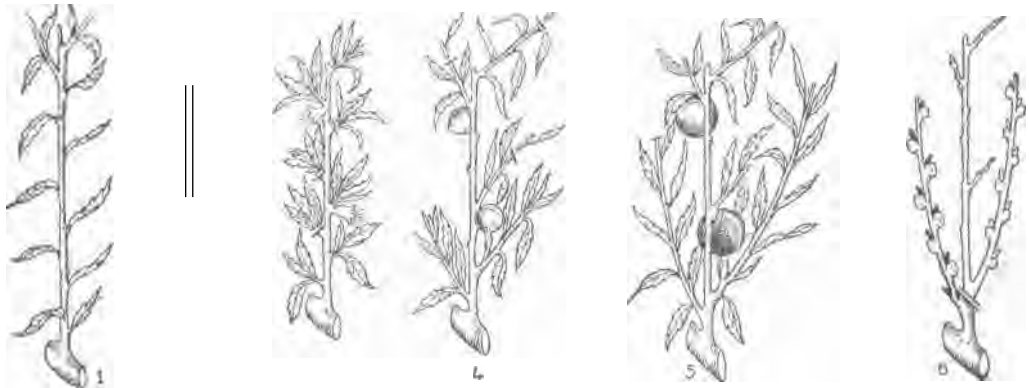
Principes de la taille des coursonnes : Le Pêcher fructifie sur le bois qui a été formé l'année précédente; de même un seul rameau ne fructifie qu'une seule fois. Il faut donc toujours réserver à la base de chaque coursonne une jeune branche qui portera le fruit l'année suivante. Il ne faut conserver sur chaque coursonne qu'un seul rameau devant produire des fruits. Au moment de la taille de mars, il peut se présenter trois cas :

1° La coursonne possède un seul remplacement. Elle est alors taillée immédiatement au-dessus du remplacement.

2° La coursonne possède deux remplacements et le remplacement inférieur possède des fleurs. La coursonne est alors taillée comme si elle ne possédait qu'un seul remplacement, c'est-à-dire comme ci-dessus.

3° La coursonne possède deux remplacements dont l'inférieur n'a que des yeux à bois. Conserver les deux remplacements. L'inférieur est traité comme rameau à bois. Le supérieur sera supprimé lorsqu'on aura récolté ses fruits.

Pincement de la première année. — Lorsque ces bourgeons sont développés, ils sont pincés à 0 m. 35 environ, ce qui correspond à peu près à huit à dix feuilles. Les yeux de l'extrémité se développent alors fréquemment : ils sont pincés eux-mêmes à deux ou trois feuilles.



1. Jeune pousse du Pêcher pincée la première année à 0 m. 35 environ. Les faux bourgeons, qui se développent à l'extrémité, sont pincés au-dessus de 3 feuilles.

2. A l'hiver suivant, cette pousse est taillée au-dessus de 6 boutons à fleurs environ.

3. On ne conserve ensuite que 2 ou 3 fruits selon la vigueur de l'arbre. Les bourgeons, qui apparaissent et n'ont pas de fruits à leur base, sont supprimés, sauf les deux de base.

4. Le bourgeon est ensuite pincé à 3 ou 4 feuilles. On garde aussi un bourgeon au-dessus de chaque fruit conservé;

ce bourgeon est pincé à 3 feuilles. Les 2 bourgeons de base sont conservés tels.

5. Le plus souvent, on ne garde qu'un bourgeon à la base du rameau. Mais on peut aussi en conserver 2. Ces bourgeons seront ensuite pincés à 0 m. 35 de long. Ils constituent les branches de remplacement.

6. A la taille suivante, la coursonne est rabattue au-dessus de la branche de remplacement la plus basse, si celle-ci porte des yeux à fleurs. On retombe alors dans le même cas que celui examiné à la deuxième figure.

TAILLE DE FORMATION

Les meilleures formes à donner au Pêcher sont les U simples, en terrain médiocre, pour petites formes, et les U doubles pour bonne terre et grands exemplaires. Les branches **charpentières** du Pêcher doivent être distantes de 0 m. 50, cet arbre demandant un espace assez considérable pour le palissage des rameaux secondaires.

Disposition et obtention des coursonnes. — Les coursonnes se distancent de 0 m. 15 à 0 m. 20 sur les branches **charpentières**.

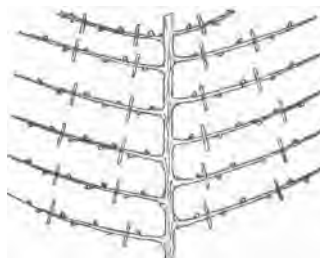
Supposons d'autre part un prolongement âgé d'un an, nous lui avons supprimé la moitié de sa longueur. Vers la mi-mai, tous les yeux se développent — tous ne sont pas nécessaires. Dès qu'ils ont 0 m. 05, supprimer ceux qu'on ne désire pas conserver.

Palissage. — Les bourgeons conservés sont palissés des deux côtés, en « arête de poisson ».

SOINS A DONNER
AU COURS DE LA VÉGÉTATION

Eclaircir les fruits lorsque la production est au-dessus des forces de l'arbre.

Effeuillez, c'est-à-dire enlever les feuilles placées au devant des fruits, au moment de la maturité : ceci pour aider à la bonne coloration.



Palissage *en arête* de poisson.

VARIÉTÉS RECOMMANDÉES

VARIÉTÉS	Époque de maturité	QUALITÉS DU FRUIT	Végétation de l'arbre	Formes à appliquer de préfér.	OBSERVATIONS
Alexis Le père	Août-Sept.	Gros, tr. bon, se dét. bien	Très vig., fertile	Espalier	Fruit d'amateur et de commerce.
Am sden.....	Mi-Juillet	Gros, noyau adhérent	Fert. et vig.	Pl. vent, espalier, forç.	Fruit de commerce.
Baltet	Mi Octobre	Gros, noyau non adh.	Fertile et vig.	Esp. exp. ch	Fruit de luxe.
Belle Beausse.....	Début Sept.	Gros, noyau non adh.	Très vig., tr. fert.	Pl. vent, à forcer	Excellente variété à cultiver.
Belle Impériale	Mi-Sept.	Gr. et tr. gr., noyau n. ad.	Très fert., vig.	Plein vent	Fruit d'amateur et de marché.
Bonouvrier	Fin Sept.	Gros, noyau non adh.	Vig. moy., très fertile	Espalier	Très cultivé aux env. de Paris.
Galande	Fin Août	Gros, noyau non adh.	Assez vig., fert.	Espalier	Variété très fine.
Grosse mignonne hâtive ..	Mi-Août	Gros, noyau non adh.	Fertile, vigour.	Tout. formes et forçage	Très résistante aux maladies et aux intempéries.
Précoce de hale	Juillet-Août	Moyen, noyau non adh.	Très fertile, vig.	Pl. vent.	Fruit d'amateur et de commerce.
Madeline de Courson	Mi-Août	Très gros, noyau non adh.	Très fertile, vig.	Forçage	Résiste bien à la cloque.
Salway	Début Oct.	Très gros, noyau non adh.	Très fertile, vig.	Tout. formes	Se conserve 15 jours au fruitier
Téton de Vénus.....	Sept.-Oct.	Très gros, noyau non adh.	Fertile et vigoureux	Espalier à l'est.	Fruit d'amateur.
NECTARINES ou BRUGNONS (Pêches à peau lisse et luisante)					
De Félignies.....	Mi-Août	Moyen, noyau non adh.	Fertile, vigour.	Tout. formes	Toutes les expositions.
Galopin	Début Sept.	Gros, noyau non adh.	Fertile, vigour.	Haute tige et esp.	Tous terrains chauds. Fruit de commerce.
Lord Napier	Mi-Août	Gros, noyau non adh.	Fertile, vigour.	Espal. Forç.	Fruit d'amateur et de commerce.
Précoce de Crouceels	Août	Gros, noyau non adh.	Fertile, vigour.	Espal. Forç.	D'amat. et d'avenir pour le commerce.
Violette	Fin Août	Moyen, noyau non adh.	Fertile, vigour.	Tout. formes	Donne d'excellents résultats à l'est et au sud. Se fend à l'ouest.

POIRIER

Pirus communis

Se greffe à l'automne en écusson ou au printemps, en fente ou en couronne, sur Poirier de semis pour les hautes tiges ou pour les sols arides, secs mais profonds, — sur Cognassier pour les sols frais et fertiles, pour pyramides, fuseaux ou espaliers. Dans le premier cas, le Poirier fructifie après 5 à 8 ans, dans le deuxième cas, après 3 à 4 ans.

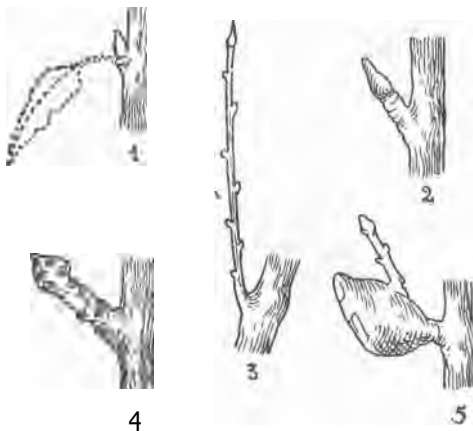
Se cultive en haute tige, en pyramide, en fuseau, en espalier, en contre-espalier, etc.

Exige des terres meubles, profondes, fraîches. Les terrains d'alluvion lui sont favorables. Il souffre et vit peu longtemps dans les terres glaiseuses, sèches ou calcaires.

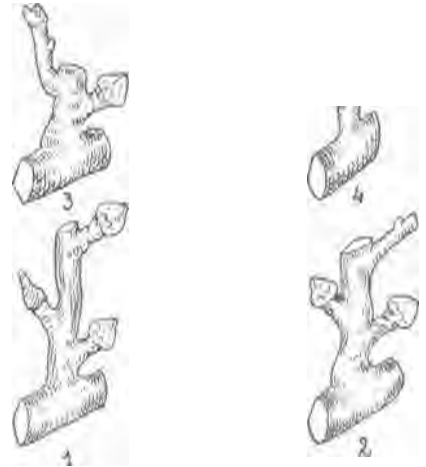
TAILLE

Epoque de la taille : Tout l'hiver, depuis novembre jusqu'en mars, sauf par temps de gelée.

Principes. — Le Poirier fructifie ordinairement sur le bois de trois à quatre ans. Les yeux à bois peu nourris ont une tendance à se transformer en boutons à fruits : 1° la première année, l'œil apparaît petit et pointu à l'aisselle d'une feuille : c'est l'œil à bois ; 2° la seconde année, celui-là est plus gros et d'un demi-centimètre de long ; 3° la troisième année, il s'allonge encore et s'arrondit un peu pour prendre le nom de dard ; 4° la quatrième année, il est tout à fait arrondi : c'est le bouton à fruits qui va s'épanouir en un bouquet de fleurs au printemps. Mais ceci n'est qu'une règle générale, car parfois ces fleurs apparaissent par anticipation la deuxième année et, d'autres fois, seulement à la sixième.



1. Œil à bois.
2. Dard.
3. Brindille.
4. Bouton à fruits.
5. Bourse.



Taille A 3 yeux.

1. 3 boutons.
2. 2 boutons et 1 œil.
3. 1 bouton et 2 yeux.
4. 3 yeux.

En principe, pour rendre fertile un rameau de Poirier, il faut modérer sa végétation en taillant long et pinçant court les arbres vigoureux peu fertiles, et en taillant court et pinçant long les fertiles. En plus des formes que nous venons de voir : œil, dard, bouton à fruits, le Poirier émet encore une sorte de rameau grêle et mince : la brindille. Ne pas la tailler si l'arbre est rebelle à la fructification, car son œil terminal est toujours un bouton à fleurs. La tailler à 2 ou 3 yeux ou même la supprimer suivant la plus ou moins grande fertilité de l'arbre. D'autre part, les rameaux qui ont déjà fructifié grossissent fréquemment et forment un renflement appelé « bourse », précieuse production qui engendre, presque à coup sûr, de nouveaux fruits chaque année. Il faut donc précieusement conserver les bourses, à moins qu'elles ne soient trop nombreuses. D'ailleurs, un même rameau de Poirier, qui a déjà fructifié, est par la suite relativement facile à maintenir en état de fructification les années suivantes. Le Poirier émet avec facilité des bourgeons qui apparaissent spontanément sur le vieux bois et en particulier là où l'écorce présente des rides.

TAILLE D'HIVER DU POIRIER. — Il est admis généralement que le Poirier se taille à trois yeux, ce genre de taille s'étant affirmé comme le plus rationnel. Lorsqu'une couronne ne possède qu'un œil ou que deux yeux, elle est conservée telle. Toutes les fois qu'elle possède plus de trois yeux, elle est rabattue au-dessus de trois yeux de base bien conformés et les plus rapprochés de la branche charpentière qu'il est possible de

le faire. Après avoir été taillée, une branche fruitière ne doit pas être bifurquée. Toutefois, chaque fois qu'une coursonne comporte, à un endroit relativement rapproché de la branche **charpentière**, un **œil à fruit** bien caractérisé ou une bourse, ces productions sont conservées et l'on taille à un **œil à bois** situé au-dessus d'elles.

OPÉRATION D'ÉTÉ. -- Par la suite, le pincement d'été a pour unique objet, en ce qui concerne les coursonnes déjà formées, de maintenir celles-ci en bon état de production. Si le pincement d'été est fait trop long, les yeux de la base ne se développeront pas. S'il est fait trop court, ils pousseront en bois et non pas en fruits.



Les bourgeons qui apparaissent sur le vieux bois d'une coursonne peuvent être rabattus sur leur bas, le terminal est conservé, lorsque, l'arbre est peu fertile.



On peut aussi rabattre sur le bourgeon de base lorsque l'arbre est fertile, ou pour rajeunir une coursonne.



Le bourgeon qui se développe sur une bourse portant du fruit est taillé h 2 feuilles.

TAILLE DE FORMATION

Comme nous l'avons vu plus haut, le Poirier se cultive surtout en pyramide.

Branches charpentières. — Elles se distancent de 0 m. 30 à 0 m. 40. On taille court celles du sommet et les autres d'autant plus long qu'elles se rapprochent davantage de la base. L'exil voisin de l'**œil** de taille sera éborgné.

Disposition des coursonnes. — Les coursonnes se distancent de 0 m. 10 à 0 m. 12 sur les branches **charpentières**. Les bourgeons, ne pouvant être réservés comme coursonnes, sont supprimés; elles doivent occuper les deux côtés des branches verticales, le dessus et le dessous des branches horizontales, sauf pour les cordons horizontaux qui n'auront jamais de productions fruitières placées dessus.

Obtention des coursonnes. — Supposons un **prolongement** âgé d'un an, excepté la flèche. Nous sommes en **juin**. Les bourgeons qui étaient à la base des feuilles se sont développés en rameaux. Ces rameaux sont pincés à quatre ou cinq feuilles bien franchement développées.

Aussi généralement coupe-t-on ces rameaux à quatre ou cinq feuilles. Les bourgeons qui apparaissent sur le vieux bois d'une coursonne peuvent être rabattus sur leur base; mais le bourgeon terminal est conservé, puis pincé à trois feuilles; il est considéré comme destiné à maintenir le courant de sève devant alimenter les yeux situés en dessous, vers la base de la coursonne; yeux qui donneront plus tard des fruits. Il n'y a que dans le cas où on désirerait rajeunir une coursonne trop longue ou mal conformée, qu'on rabattrait cette coursonne sur un bourgeon franchement développé à sa base, ou lorsque l'arbre est très fertile.

Le dernier bourgeois de cette branche se développera alors d'une façon prématurée: il sera pincé à deux feuilles. L'hiver suivant, ces rameaux sont taillés au-dessus de trois yeux bien développés. Au cours de la végétation, l'**œil** terminal poussera vigoureusement, cette petite pousse secondaire sera coupée au-dessus de trois à cinq feuilles. Parfois les deux yeux supérieurs et même les trois yeux du rameau se développent. En ce cas, rabattre sur le rameau de base, qui sera lui-même pincé de trois à cinq feuilles. Dès le troisième hiver, les yeux placés sur les coursonnes peuvent être soit des yeux à bois, soit des yeux à fruits et il faut leur appliquer alors les principes de la taille d'hiver du Poirier.

AUTRES SOINS

Au cours de la végétation, **palisser** les branches **charpentières**, les coursonnes.

Eclaircir les fruits en n'en laissant que 20 environ par mètre carré de surface.

Ensacher les fruits au début de juin; ils seront protégés des insectes, seront bien plus beaux et plus savoureux. Enlever les sacs environ quinze jours avant la récolte. Cueillir huit jours avant la maturité et mettre au fruitier.



VARIÉTÉS RECOMMANDÉES

VARIÉTÉS	Epoque de maturité	QUALITÉS DU FRUIT	Végétation de l'arbre	Formes à appliquer de préf.	OBSERVATIONS
André Desportes	Juillet-Août	Bon, bien parfumé	Assez vig., tr. fertile	Tout. formes moyennes	S'accommode bien expos, Nord.
Bergamote Crassanne	fin Oct. fin Nov.	Bon, bien parfumé	Tr. vig., assez fertile	Espalier seulement	Fruit d'amateur et de commerce.
Bergamote Esperen	Déc.-Avril	Très bon, bien parfumé	Tr. vig., tr. fertile	Tout. formes	Fruit d'excellente vente
Beurré d' Amanlis	Septembre	Bon ou tr. bon (suiv. sol)	Très vigour. très fertile	Haute tige (pas la pyr.)	Fruit très rafraîchis. de marché.
Beurré d'Angleterre	Septembre	Bon, parfumé, juteux	Assez vigour. très fertile	Haute tige	Fruit de marché, à cuire, confire.
Beurré Bachelier	Oct.-Déc.	Très bon, parfumé	Vigoureux, fertil.	Espalier	Fruit d'amateur.
Beurré Clairgeau	Novembre	Bon, juteux, fondant	Peu vigoureux, très fertile	Petites formes	Fruit de commerce.
Beurré Diel	Nov.-Janv.	Très bon, juteux, relevé	Très vigoureux, très fertile	Tout. formes (sauf pyr.)	Fruit de rapport.
Beurré d' Hardempont	Nov. Janv.	Très bon, parfumé, exquis	Très vig., fertile	Espalier Midi et Est	Fruit de luxe et de commerce.
Beurré Dumont	Oct.-Nov.	Très bon, parfumé, juteux	Vigour., fertile	Tout. formes	Fruit d'amateur.
Beurré Giffard	Juillet-Août	Très bon, parfumé, juteux	Assez vig., fertile	Haute tige Palmettes	Fruit près. par sa qualité, précocité.
Beurré Hardy	Sept.-Oct.	Très bon, parfumé, sucré	Très vig., fertile	Formes à gr. développement.	Fruit d'amateur de commerce et de montagne.
Bon Chrétien William... ..	Août-Sept.	Très bon fondant, juteux	Vigour., fertile	Formes moy.	Fruit de commerce très demandé.
Catillac	Mars à Mai	Bon quand il est cuit	Très vig., fertile	Haute tige	Fruit à cuire, à compote.
Clapp's Favorite	Fin Août	Bon, fondant, parfumé	Vigour., fertile	Tout. formes	À cueillir un peu avant maturité.
Comtesse de Paris	Déc.-Janv.	Tr. bon suc., parf., tr. juteux	Vigour., fertile	Tout. formes	Fruit d'amateur à cultiver.
Curé	Déc.-Janv.	Très bon cuit	Très vigoureux, très fertile	Haute tige	Fruit à cuire, compote, rapport
Doyenné d'Alençon	Déc.-Mars	Très bon, sucré, juteux	Vigour., fertile	Tout, formes	Cueillir le plus tard possible.
Doyenné de Juillet	11 Juillet	Bon, fondant, acide, juteux	Peu vigoureux, très fertile	Tout. formes moyennes	La première poire à cueillir.
Doyenné d'hiver	Janv.-Mars	Très bon, délicat, parfumé	Vigour., fertile	Esp. exclus.	Fruit de luxe à soigner, de rapport
Doyenné du Comice	Oct.-Nov.	Très bon, parfumé, délicat	Très vigoureux, peu fertile	Esp. de préf.	Fruit de luxe le plus recherché.
Duchesse d'Angoulême ...	Oct.-Nov.	Très bon, parfumé, juteux	Assez vigoureux, très fertile	Tout. formes	Fruit de montagne, commerce.
Epargne	Fin Juillet	Bon, fondant, parfumé	Assez vigoureux, très fertile	Haute tige	Fruit de marché, vient bien au Nord.
Fondante du Panisel	Oct.-Nov.	Très bon, parfumé, juteux	Vigour., fertile	Tout. formes	Fruit d'amateur.
Joséphine de Malines	Déc.-Mars	Très bon, parfum de rose	Assez vig., fertile	Formes pal.	Fruit spécial pour son parfum.
Le Leetier	Nov.-Déc.	Très bon, très beau	Vigour., fertile	Tout, formes	Fruit d'amateur à cultiver.
Louise-Bonne d' Avranches	Sept.-Oct.	Très bon, très juteux	Vigoureux, très fertile	Tout, formes	Fruit de grande consommation.
Martin-Sec	Déc.-Février	Très bon cuit	Vigoureux, très fertile	Plein vent	De marché, cuite, sèche, confite.
Messire-Jean	Oct.-Nov.	Très bon cuit	Assez vigoureux, très fertile	Haute tige	De marché, à cuire, à compote.
Passe-Colmar	Nov.-Janv.	Très bon parfumé suave	Assez vig., fertile	Tout. formes moyennes	Fruit d'amateur, mûrit lentement.
Passo-Crassanne	Janv.-Mars	Très bon, parfumé, très juteux	Vigour., tr. fertile	Tout. formes	Fruit de marché à cueillir tard.
Triomphe de Vienne	Fin Août-Sept.	Très bon, délicat, parfumé	Peu vig., fertile	Tout, formes moyennes	Fruit d'amateur et de montagne.

POMMIER

Pyrus malus

Se greffe en écusson à l'automne, sur paradis (quand on veut le cultiver en cordons et petites formes), en écusson en juillet-août, sur doucin (quand il s'agit de palmettes, vases, pyramides, fuseaux ou de mauvais sols), sur franc, en écusson à l'automne, en fente ou couronne au printemps pour les arbres-tiges.

Se cultive en haute tige, en pyramide, fuseau, cordon, en espalier et contre-espalier.

Exige, greffé sur paradis, un sol excellent qui peut, du reste, n'être pas très profond. Greffé sur doucin ou franc, il est peu difficile et ne craint pas les sols compacts.

La taille du Pommier est identique à celle du Poirier, toutefois il peut être taillé et pincé un peu plus court ; la production des boutons à fleurs a lieu souvent dans la même année, notamment sur paradis.

VARIÉTÉS RECOMMANDÉES

VARIÉTÉS	Epoque de maturité	QUALITÉS DU FRUIT	Végétation de l'arbre	Formes à appliquer de préfer.	OBSERVATIONS
Apt rose	J an v.-Mai	Petit, très savoureux	Assez vig., tr. fert.	Tout formes. (sauf tige)	Fruit de commerce très recherché.
Astracan rouge	Fin Juillet	Moyen, très parfumé	Vig., très fertile	Formes pet. et moyennes	La meilleure variété, très hâtive.
Belle de Pontoise	an v.-Mars	Gros, juteux, sucré	Vigour., fertile	Tout. formes	Rustique. Fruit superbe de facile conservation.
Belle Fille	Déc.-Avril	Moyen, acidulé, juteux	Vig., très fertile	Haute tige	De marché et pour le cidre.
Calville blanc	Déc.-Avril	Tr. gros, sucré, parfumé	Vig., très fertile	Formes pal. et abritées	Fruit de luxe le plus recherché mais à soigner.
Châtaignier	Déc.-Avril	Très bon cuit, bon cru	Vig., assez fert.	Haute tige	Fruit de marché très réputé.
Court-pendu gris	Nov.-Avril	Bon, très sucré, parfumé	Assez vig., fert.	Haute tige	Fruit de marché et de conservation facile.
Cox's Orange Pippin	Oct.-Déc.	Très bon, fondant, sucré	Vigour., fertile	Basse tige libre ou pal.	Fruit de qualité et très beau.
Fenouillet gris	Déc.-Mai	Très bon, parfum d'ami	Vig., très fertile	Tout. formes	Fruit de verger. Se conserve bien. Parfum très goûté.
Grand Alexandre	Sept.-Oct.	Bon, sucré, juteux	Assez vigoureux	Basses tiges	F. d'apparat, atteint prix élevés.
Ménagère	Oct.-Nov.	Enorme, assez bon	Vigour., fertile	Basses tiges	Fruit superbe.
Rambour d'hiver	Déc.-Févr.	Bon, mi-fondant, sucré	Très vig., fertile	Haute tige	Arbre de rapport au verger.
Reine des Reinettes.	Oct.-Mars	Très bon, très parfumé	Très vig., fertile	Tout. formes	Variété devant figurer partout
Reinette de Caux	Déc.-Mai	Tr. bon, moyen, juteux	Très vigoureux, très fertile	Haute tige	De grand rapport. Donne un bon cidre.
Reinette dorée	Déc.-Avril	Moyen, agr. parfumé	Vigour., fertile	Haute tige	Excellente variété de verger.
Reinette du Canada grise.	Déc.-Mars	Gros, bon, très parfumé	Vigour., fertile	Tout. formes	A préf. à Reinette blanche du Canada est plus résistante au chancre.
Reinette Franche	Déc.-Mars	Moyen, parfum prononcé	Vigour., tr. fert.	Tout. formes	Eviter situations humides et froides.
Royale d'Angleterre	Oct.-Janv.	Gros, parfumé, juteux	Très vigoureux, très fertile	Tout. formes	Excellent fruit à couteau et à compote.

PRUNIER

Prunus domestica

Exige un sol sans excès d'eau, ni de sécheresse. Mais vient bien dans tous les sols sains et même de peu de profondeur.

Multiplication par greffe, soit en écusson en juillet-août, soit en fente ou en couronne au printemps sur Prunier Saint-Julien, Damas ou Myrobolan de semis.

Les Pruniers de Reine-Claude verte, Petite Mirabelle, Damas noir, Quetsche, Prune d'Agen se reproduisent assez bien de semis ou de marcotte par buttage.

Culture en haute tige surtout, en pyramide ou en palmette.

La taille doit être très modérée, pincer de préférence. La taille du Pêcher peut lui être appliquée puisqu'il fructifie comme lui sur les rameaux d'un an.

VARIÉTÉS RECOMMANDÉES

VARIÉTÉS	Époque de maturité	QUALITÉS DU FRUIT	Végétation de l'arbre	Formes h appliquer de préf.	OBSERVATIONS
d'Agen	Septembre	Très bon, juteux sucré	Vigour., très fert.	Haute tige exclusivem.	Renommée sous forme de prit. veaux.
Mirabelle grosse	Fin Août-Sept.	Bon, fondant sucré	Vigour., fertile	Haute tige	Fait de bonnes conserves.
Mirabelle petite	Août	Excellent en confitures	Vigour., très fert.	Tout. formes	La prune la plus recherchée pour conserves et c'nfitures.
de Monsieur	Juillet-Août	Bon, parfumé, juteux	Très vig.. fertile	Tout. formes	Fruit remarquable, de marché.
Monsieur Jaune	Juillet-Août	Très parfumé, assez gros	Vigour. et fertile	Tout. formes	Excellent pour l'usage domes- tique et le marché.
Quetsche d'Allemagne	Septembre	Moyen, douceâtre	Vigour., très fert.	Haute tige	Réputée pour faire les <i>pruneaux</i> .
Reine-Claude dorée	Fin Août	Gros et très parfumé	Vigour., très fort.	Tout. formes	La meilleure prune de dessert Très recherchée pour confitures
Reine-Claude hâtive	Fin Juillet	Moyen et très sucré	Vigour.. fertile	Tout. formes	Appréciable pour sa <i>hâtiveté</i> .
Reine-Claude tardive	Fin Sept.	Gros, sucré, juteux, fin	Vigour., fertile	Tout. formes	Appréciable pour sa maturité tardive.
Reine-Claude violette	Fin Sept.	Moyen, fin, sucré, parf.	Vigour., fertile	Haute tige	La meilleure des prunes violettes.

VIGNE

Vitis vinifera

Se **luplie** par bouture simple ou crossette, suivant les variétés, marcottage et greffe anglaise.

Se cultive en plein vent sur échalas dans le Midi et pays vignobles et en espalier au Midi dans les autres régions.

Tous les sols perméables lui sont favorables. Se plante de novembre en avril. Pour les plantations en terre très perméable, il est préférable de planter à un mètre en avant du mur où elle doit être palissée. Amener la tige à son emplacement en la couchant dans une tranchée garnie de bonne terre pour la relever et la palisser sur le mur. Tailler au-dessus du deuxième œil émergeant. Conserver l'année suivante le plus vigoureux et supprimer l'autre.

FORMES

Souche basse. — Se compose d'une tige verticale de 5 à 20 cent. de haut, terminée par 2 ou 3 bras symétriques, chacun de ces bras portant les ramifications fruitières. Selon le climat plus ou moins chaud et la vigueur de la plante, on conserve plus ou moins de bras. Plus le climat est froid, plus la branche verticale doit être basse. La souche basse est accompagnée d'un échalas pour son palissage.

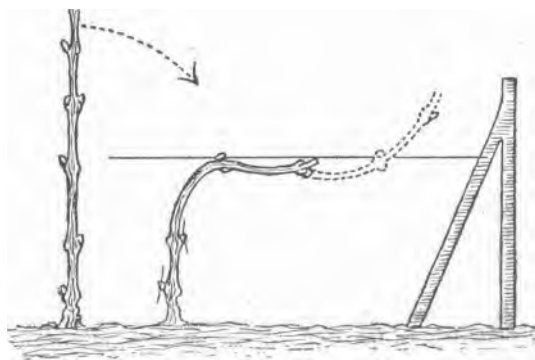
La première année, le sarment est taillé à deux yeux, et les deux sarments obtenus à deux yeux. A la troisième taille, le sarment central est supprimé, les autres taillés chacun à deux yeux.

Cordons verticaux. — Les cordons verticaux s'emploient pour garnir les murs. Ils doivent être espacés de 0 m. 80 pour ceux ne dépassant pas 2 m. 50 ou de 0 m. 40 s'il s'agit de murs plus élevés. Dans ce cas, en effet, les cordons s'alternent successivement pour garnir toute la surface du mur.

Placer les coursonnes à 15 ou 18 centimètres d'écartement entre elles. **Ebourgeonner** les cordons sur les parties qui ne doivent pas produire de fruits. Tailler le prolongement à 3 yeux sur les parties à garnir, le terminal devant fournir le prolongement suivant et chacun des deux latéraux, une coursonne à droite et à gauche.

Cordons horizontaux. — Les cordons horizontaux peuvent être dressés : à un bras ou à deux bras. Les coursonnes sont conservées seulement sur la partie supérieure des branches de charpente et distancées à 25 centimètres. Parfois ce cordon est conduit le long du fait d'un mur ; il s'appelle alors une treille.

Pour former un cordon horizontal, il faut d'abord laisser se développer le sarment verticalement : ce n'est



Formation d'un cordon horizontal.

que par la suite que ce sarment est incliné, puis taillé sur un oeil situé en dessous pour assurer un prolongement bien dirigé. Laisser tout d'abord ce prolongement se développer librement, il ne sera lui-même palissé horizontalement qu'une fois bien constitué.

Treille **Thomery**. — Formée par une certaine quantité de cordons horizontaux superposés tous les 50 centimètres, en conduisant le premier à 30 centimètres du sol, et le dernier à 60 centimètres du chaperon. Un fil de fer tendu dans le milieu de l'intervalle entre cieux cordons sert pour le palissage des rameaux.



La première année le bourgeon se développe en rameau, lequel est pincé à 0 m. 60.

A la taille d'hiver suivante, ce rameau est taillé au-dessus de 2 yeux bien établis.

Les 2 yeux se développent en rameaux. Ce haut lui du haut est pincé à 0 m. 50. Puis celui du bas à 0 m. 60.

A la taille d'hiver suivante, le sarment du haut est supprimé, puis celui du bas est taillé au-dessus de 2 bons yeux bien développés. On retombe alors dans le cas examiné à la deuxième figure de cette série.

TAILLE DES COURSONNES DE LA VIGNE

Époque. — Février-mars sous le climat de Paris.

Principe de la taille des coursonnes. — La Vigne ne donne de fruits que sur les coursonnes de l'année développées sur le bois de l'année précédente. Il faut donc, chaque année, conserver un rameau pour remplacer celui de l'année précédente.

Disposition et obtention des coursonnes. — Les coursonnes se distancent de 15 à 18 centimètres sur les branches **charpentières**.

Supposons, d'autre part, l'extrémité nouvellement conservée d'une branche **charpentière**.

Première année. — Les bourgeons se développent en rameaux. Dans le cours de l'été, ces rameaux seront pincés à 60 centimètres environ. Généralement, d'ailleurs, ces rameaux portent en leur milieu une ou plusieurs grappes. A la taille d'hiver suivante, ces rameaux sont taillés au-dessus de deux yeux bien établis.

Plusieurs moyens sont employés pour former chacun de ces cordons. Le plus simple consiste à incliner le sarment de façon à ce qu'un oeil se trouve placé extérieurement à l'angle de la courbure, tailler ensuite sur un oeil placé en dessous du sarment ; de cette façon, les deux branches **charpentières** latérales sont établies.

Chaque année, il n'est établi qu'une seule coursonne sur chaque bras. Les cordons palissés à la même hauteur seront distancés d'environ 3 mètres. La distance entre deux pieds consécutifs s'obtient en divisant 3 mètres par le nombre de lignes de cordons.

Deuxième année. — Les deux yeux se développent en rameaux. Le plus élevé est considéré comme spécial pour la production des fruits, et celui qui est placé le plus près de la branche de charpente, comme spécial pour la production du sarment de remplacement (il **peut d'ailleurs** également produire du raisin). A la taille d'hiver suivante : le sarment du haut est supprimé et celui du bas est taillé au-dessus de deux bons yeux bien développés. Les variétés **Frankenthal** et **Muscat**, toutefois, sont taillées sur le quatrième oeil que l'on conserve pour la fructification ; celui de la base sera conservé pour le remplacement. Les autres yeux intermédiaires seront éborgnés, car, dans ces variétés, les troisième et quatrième yeux seulement sont susceptibles de produire du fruit.

OPÉRATIONS D'ÉTÉ

Ébourgeonnement. — Supprimer tous les bourgeons autres que les deux de taille, celui de prolongement ainsi que ceux placés sur le prolongement et destinés à former de nouvelles coursonnes. Supprimer de même le rameau supérieur, s'il ne porte pas de grappes.

Pincement. — Les pincements se font dès que les grappes sont indiquées et avant qu'elles ne soient fleuries. Il faut toujours favoriser le développement du rameau du bas de chaque coursonne, rameau de **remplacement**. Le rameau à fruits est donc de préférence pincé en premier. Ce pincement est fait à une ou deux feuilles au-dessus de la seconde grappe, soit ordinairement à 0 m. 45-0 m. 50 de longueur. Le rameau de remplacement se pince ensuite à 0 m. 50 de long. Le bourgeon terminal de chacun de ces sarments se développe ensuite d'une manière anticipée, il sera pincé lui-même à deux ou trois feuilles. Finalement, il se développe, au long des sarments, de petits bourgeons secondaires qui sont totalement supprimés. Les rameaux devant former le prolongement des branches **charpentières** sont pincés de 0 in. 60 à 0 m. 80 de long.

Incision annulaire. — Cette opération a pour but d'élever la richesse en sucre des fruits, d'augmenter la valeur des grains, de hâter la maturité des grappes.

Elle se pratique au moyen d'une serpette ou d'un **inciseur** de telle façon qu'un lambeau d'écorce de 5 à 10 millimètres de largeur soit enlevé tout autour du sarment. Inciser avant la floraison sur le bois de l'année précédente ou aussitôt après la floraison immédiate sous la grappe.

Eclaircie des fruits. — Cette opération a pour but de permettre aux fruits d'atteindre un plus grand **développement**.

Ce **résultat** s'obtient :
10 en ne laissant que deux grappes par branche fruitière pour les vignes vigoureuses et une seulement pour les vignes affaiblies ou âgées, n'opérant qu'au moment où les grains sont naissants.

2 en ciselant les grappes, c'est-à-dire en réduisant le nombre de grains d'un tiers, on augmente sensiblement le volume des autres et la beauté des grappes. Pour cela, il faut faire sauter avec des ciseaux effilés les grains mal placés, mal conformés et de préférence ceux placés au centre de la grappe. Cette opération se fait en juillet.

Ensachage des grappes. — Aussitôt après le ciselage, les grappes sont ensachées. Préservées ainsi de la piqûre des insectes et des intempéries, elles ne manquent pas de gagner en beauté et en saveur.

Effeuilage. — Cette opération, qui permet au raisin d'augmenter sa richesse en sucre, de diminuer son acidité et d'être moins menacé par la pourriture, se pratique au moment de la maturité, quand le grain est déjà suffisamment formé pour pouvoir résister aux rayons solaires. Les feuilles qui recouvrent les grappes sont enlevées une à une sans excès cependant de façon à ne pas rompre l'équilibre végétatif établi dans la plante.

Récolte. — La récolte s'opère le matin après la rosée. Les raisins à conserver doivent avoir une teinte uniformément blonde sans parties dorées ou rouillées.

RESTAURATION DES VIEILLES TREILLES

Rabattre sur un gourmand **de la base** ou, son défaut, sur une bonne coursonne de la base. Palisser verticalement le nouveau rameau pour le faire développer fortement. L'année suivante, faire au pied du cep une tranchée dans laquelle on le couchera et palisser l'extrémité du rameau à la place de l'ancien pied. On peut même, si l'on a la place suffisante, coucher une treille entière dans une tranchée et ne faire émerger que l'extrémité que l'on palissera ; c'est le "provignage".

VARIÉTÉS RECOMMANDÉES

VARIÉTÉS	Époque de maturité	QUALITÉS DU FRUIT	Végétation de l'arbre	Formes à appliquer de <i>préf.</i>	OBSERVATIONS
Black Alicante	Tardive	Saveur agréable, gros grain noir	Fertile et vigoureux	En serre (climat de Paris)	Raisin d'amateur et de commerce. Variété de premier ordre. Se conserve bien.
Chasselas doré de Fontainebleau	2 ^e époque	Grain moyen, doré, excel.	Assez vig., tr. fert.	Espalier	Se conserve bien. Recherché.
Chasselas rose	2 ^e époque	Grain moyen, rose, fond.	Assez vig., fert.	Espalier	Renommé comme raisin de luxe et de commerce.
Frankenthal	3e époque	Grain gros, noir, pruiné	Ti. vig., tr. fort.	Espal. serres	Saveur tr. agréable, tr. belle grappe.
Madeleine Royale	1 ^{re} époque	Grain moyen, jaune pâle	Tr. vig., tr. fort.	Pl. vent et esp.	Raisin d'amateur.
Muscato de Hambourg	Tardive	Gros grain noir, pruiné	Tr. vig., tr. fort.	Serres et espal. bien exposés	
Muscato de Saumur	1 ^{re} époque	Grain moyen blanchâtre	Fert. et vigour.	Pl. air, esp.	Raisin musqué des plus parfumés.
Précoce Malingre	1 ^{re} époque	Moyen, blanc verdit. fin	Vig., très fort.	Pl. air, esp.	Très apprécié. Très résistant aux maladies.
Muscato d'Alexandrie	Tardive	Gros grain doré, peu pruiné	Vig., très fertile	En serre (climat de Paris)	Superbe grappe, très savoureux.



fleurs

Les fleurs dans votre jardin d'ornement

Les plantes annuelles et bisannuelles

Les plantes vivaces

Les plantes bulbeuses

UN A. B. C. DE LA CULTURE DES FLEURS

Celles qui sont les plus employées dans
l'ornementation du jardin et de la maison

L'époque de leur semis
et de leur floraison

L'ÉNUMÉRATION DES ESPÈCES ET DES VARIÉTÉS RECOMMANDÉES

Leurs caractères

Leur multiplication

Leur culture

Leur meilleure utilisation

LES FLEURS

A l'exclusion des plantes arbustives qui sont étudiées plus loin, nous indiquons ici les fleurs les plus communément cultivées dans notre pays. Le lecteur trouvera pour chacune d'elles les renseignements qui lui permettront d'établir son choix. Pour celui-ci, il ne devra pas omettre de considérer avant tout si la plante est annuelle, bisannuelle, vivace ou bulbeuse. De ces caractères dépendent en effet, comme on le verra ci-après; son mode de reproduction, sa culture, sa durée et bien souvent son utilisation.

LES PLANTES ANNUELLES

Les espèces annuelles, par l'abondance et la durée de leur floraison, la grâce et la simplicité de leurs fleurs, la richesse de leurs coloris, méritent bien la place importante qu'elles tiennent dans l'ornementation du jardin. De croissance très rapide, elles fleurissent et meurent l'année même du semis, permettant ainsi de toujours renouveler la décoration des parterres. Généralement de culture très facile, elles ne réclament que peu de soins; il en est bon nombre, en effet, parmi les plus décoratives qui peuvent prospérer sous le climat de Paris sans le secours des châssis.

Les plantes annuelles se reproduisent de semis. Ceux-ci, comme il fut dit plus haut, peuvent être faits sous châssis ou à l'air libre, en terrine, en pépinière ou en place.

Les semis sous châssis, que l'on peut également effectuer en serre, se font en terrines, lorsqu'il s'agit de plantes particulièrement délicates, ou en pépinière. Les jeunes plants sont repiqués une première fois sur couche ou éclaircis dès qu'ils ont quelques feuilles, puis mis en place aux premiers beaux jours.

Les semis en pleine terre, en pépinière, sont réservés aux variétés qui, sans être sensibles au froid, préfèrent être repiquées au cours de leur végétation. Les jeunes plants sont éclaircis, puis mis en place dès qu'ils sont assez forts. On effectue également, en pépinière, les semis très précoces. Il est ainsi permis de leur réserver une exposition particulièrement favorable et de les abriter plus facilement du froid. La mise en place se fait lorsque les plants sont assez forts.

On sème en place des plantes rustiques ou qui supportent mal le repiquage, telles que la Centaurée, le *Clarkia*, l'*Eschscholtzia*, etc. Les jeunes plants sont éclaircis une ou deux fois dès qu'ils ont pris un développement suffisant. A ce propos, nous nous permettons encore une fois d'insister sur ce point que les semis ne doivent jamais être faits trop drus, l'espacement des graines devant, d'autre part, être proportionné au développement complet que doit atteindre la plante.

LES PLANTES BISANNUELLES

Sont considérées comme bisannuelles les plantes qui fleurissent et meurent l'année qui suit celle de leur semis. Certaines plantes annuelles semées tardivement, certaines espèces vivaces que l'on arrache après la première floraison, peuvent être cultivées comme bisannuelles. Telles sont, par exemple, la Pâquerette, la Pensée ou la Rose Trémière.

Les plantes bisannuelles se sèment le plus souvent de juin à août, quelquefois plus tardivement, en pleine terre, en pépinière, à bonne exposition. Les jeunes plants sont repiqués une première fois dès qu'ils sont assez forts, à 10 centimètres en tous sens, puis une seconde fois en mars à 15 centimètres. Ils sont ensuite mis en place avec leur motte.

Il faut toujours éviter de semer trop tôt les plantes bisannuelles et se conformer aux indications données pour chacune d'entre elles, de façon à ne pas avoir des plants trop développés à l'entrée de l'hiver. Ceux-ci, en effet, ne manqueraient pas de souffrir du froid. Certaines espèces moins rustiques doivent du reste être hivernées sous châssis ou être protégées pendant les grands froids.

LES PLANTES VIVACES

Ge sont celles qui, fleurissant plusieurs fois au cours de leur végétation, vivent généralement plusieurs années.

Longtemps délaissées pour les plantes annuelles, qui s'adaptaient mieux aux lignes des anciens jardins, les plantes vivaces prennent depuis quelques années une revanche qui, parfois, peut paraître excessive. S'il est incontestable, en effet, qu'elles produisent des effets très originaux dans certaines décorations, il n'en est pas moins vrai qu'elles ne peuvent systématiquement remplacer partout les plantes annuelles.

On a pu objecter que l'établissement d'un jardin de plantes vivaces entraînait des frais assez élevés, ce qui est vrai; mais ceux-ci ne sont-ils pas largement compensés par le faible entretien dont la plantation se contente pendant plusieurs années.

Cultivez donc dans votre jardin des plantes vivaces sans en exclure pour cela les plantes annuelles. Associez savamment les espèces d'après leur coloris, leur époque de floraison, de façon à obtenir des taches de même ton, à floraison échelonnée. **Préservez-leur** la décoration des plates-bandes adossées, des vieux murs ou des rocailles; introduisez-les dans les scènes, dans vos enclos ou vos cours pavées. C'est là qu'elles produiront tout leur effet et apparaîtront dans toute leur beauté.



Les plantes vivaces se reproduisent de semis, de boutures, d'éclats de touffe ou de rhizomes.

Le semis se fait en pépinière, en pleine terre ou en terrine, de juin à août le plus souvent. La mise en place a lieu à l'automne ou au printemps. Certaines espèces à croissance rapide, telles que le Delphinium, peuvent être semées au printemps. Elles peuvent ainsi fleurir dans l'année.

La division des souches, qui consiste à détacher sur les parties souterraines des portions plus ou moins grandes, munies généralement de racines et de bourgeons, s'effectue ordinairement à l'automne ou mieux au printemps. Les éclats sont plantés en pépinière avant d'être mis en place, si les racines sont insuffisamment développées.

La plantation des rhizomes se fait à l'automne ou au printemps, suivant les variétés.

Les soins d'entretien sont très simples. Ils consistent essentiellement à maintenir le sol propre et suffisamment meuble par des binages appropriés, à couper les tiges florales dès la défloraison, à éclater les touffes qui, vieillissant, auraient tendance à se dégarnir vers le centre ou à étouffer les voisines. Certaines racines enfin qui souffriraient du froid pendant l'hiver doivent être arrachées dès les premiers froids, hivernées et remplacées au printemps.

LES PLANTES BULBEUSES

Sous cette dénomination se rangent un certain nombre de plantes vivaces dont la souche souterraine est constituée tantôt par un bulbe comme dans la Tulipe, la Jacinthe, le Crocus, par un rhizome comme dans la Renoncule ou par un tubercule comme dans la Bégonia.

Très recherchées depuis le **XVII^e** siècle pour leur floraison hâtive, leur grand effet décoratif et **parfois** leur délicieux parfum, la plupart des plantes bulbeuses se sont maintenues avec la même richesse dans la décoration des jardins, où leurs fleurs, variées à l'infini, offrent, dès les premiers beaux jours, une harmonie de couleurs éclatantes et incomparables.

La culture des plantes bulbeuses est très simple planter le bulbe à l'automne ou au printemps, suivant les espèces, à une profondeur et un écartement variables. Maintenir le sol propre et suffisamment frais, sans excès cependant, jusqu'au moment de la floraison. Arracher les bulbes après le flétrissement des feuilles, les rentrer en cave saine où on les maintiendra jusqu'à la saison suivante. Certains bulbes qui ont tendance à se flétrir pendant cette période de repos seront stratifiés dans du sable ou de la mousse.

Le lecteur trouvera du reste dans le corps de ce chapitre, avec la description de chacune des espèces, le mode de culture qui lui est propre.



A B C DE LA CULTURE DES FLEURS

LISTE DES ESPÈCES ANNUELLES ET VIVACES DE CULTURE FACILE LES PLUS EMPLOYÉES DANS L'ORNEMENTATION DU JARDIN ET DE LA MAISON

ET QUI PEUVENT SE REPRODUIRE FACILEMENT PAR LE SEMIS

Les lettres portées à droite de chaque plante indiquent les cultures qui peuvent lui être appliquées, en se reportant à la même lettre du **tableau** ci-dessous; la colonne suivante, l'époque de floraison.

EXEMPLE. — Vous désirez savoir comment vous devez procéder pour cultiver des *Clarkia*.

1° Cherchez *Clarkia* au premier tableau. Vous voyez en face de ce mot les lettres G. M. R.

2° Reportez-vous à la lettre (é du deuxième tableau Vous y lisez un mode de culture que vous pouvez employer pour les *Clarkia*. A la lettre M vous en lisez un second. A la lettre R un troisième.

3° Vous choisissez alors celui qui convient le mieux suivant la saison et le matériel que vous avez.

Abronia	E. Q.	Juin-sept.	Cinéraire à fleur	O.	Février-mai	Hellébore	T.	Déc.-mai
Acanthe	K.	Juin-août	— maritime	E. K. S.	Mai-octobre	Heuchera	L.	Mai-juillet
Achillée	K.	Juillet-sept.	<i>Clarkia</i>	G. M. R.	Mai-septemb.	Houblon	F. T.	Juillet-octob.
Aconit	T.	Mai-août	Clématite	L. T.	Juin-août	Immortelles	E. M. S.	Juin-août
Acroclinium	E. J.	Juin-août	Coleus	A.	Juin-oct.	Impatiens	E.	Mai-octobre
Adonis goutte-de-sang	G. K.	Juin-août	Lobée	A.	Juillet-nov.	Ipomées	J.	Juillet-octob.
— de printemps	T.	Mars-avril	<i>Collinsia</i>	J. S.	Mai-septemb.	<i>Ipomopsis</i>	Q.	Juillet-octob.
Ageratum	E. I. Q.	Juin-octobre	Coloma	J. R.	Juin-sept.	Julienne des jardins ..	K.	Mai-août
Agrostis	J. R.	Juillet-sept.	Coloquinte	H. M.	Juillet-sept.	— de Mahon ...	G. M. R.	Mai-août
Alonzoa	E. J.	Juillet-oct.	Concombre d'ornement ..	H. N.	Juillet-sept.	<i>Kaulfussia</i>	J. S.	Mai-septemb.
Alstromère	T.	Août-octobre	Coquelicots	J. R.	Mai-août	<i>Ketmie</i>	I. J.	Juillet-sept.
<i>Alysse</i> odorant	G. J.	Juin-octobre	<i>Coquelourde</i> vivace ...	K.	Juin-août	<i>Kochia</i>	J.	Juin-novemb.
— corbeille d'or	K.	Avril-juin	— rose-du-ciel ...	J. S.	Juin-août	<i>Lagurus</i>	J. O.	Juillet-sept.
Amarante crête-de-coq ..	H.	Juillet-sept.	<i>Coréopsis</i>	J. R.	Juin-sept.	Lantana	E.	Juillet-octob.
— à feuillage	H. M.	Juillet-sept.	Cosmos	E. I.	Juin-octobre	Larme-de-Job	H. M.	Juillet-octob.
Amarantoïde	E.	Juillet-sept.	Courges d'ornement ..	H. M.	Juillet-sept.	<i>Lavater</i> à grande fleur	J.	Juillet-octob.
Ancolies	K.	Mai-juillet	Crépis	J. R.	Mai-Juillet	<i>Leptosiphon</i>	T. S.	Juillet-sept.
<i>Anthemis</i> frutescent	A.	Juin-octobre	Cuphea	E.	Juin-sept.	Lins annuels	J. S.	Mai-septemb.
Arabis	K.	Mars-mai	Cyclamen de Perse ..	U.	Nov.-mars	— vivaces	F. K.	Mai-août
Asparagus	A.	Feuillage	— d'Europe	O.	Juillet-oct.	Linaires	J.	Juin-octobre
<i>Aspérule</i> odorante	T.	Mai-juin	Cynoglosse	G. M. R.	Mai-août	Loasa	E. Q.	Juin-octobre
— azures	J. S.	Juin-août	Dahlia	A. E.	Sept-nov.	<i>Lobelia Erinus</i>	E. J. Q.	Mai-octobre
Aster vivace	E. K.	Juin-sept.	Datura	E. J.	Juillet-octob.	— vivaces	L.	Juillet-octob.
— de Chine	E. F.	Juillet-sept.	Digitale	K.	Juin-août	<i>Lophospermum</i>	E. Q.	Juillet-octob.
<i>Aubrieta</i>	F. K.	Mars-juin	<i>Dimorphotheca</i>	J. Q.	Juin-septemb.	Luffa	E.	Juillet-sept.
Auricule	K. T.	Avril-mai	Dolique	H. M.	Juillet-sept.	Lunaire	K.	Mai-Juin
Avoine animée	G.	Juillet-août	Echinops	K.	Juillet-août	Lupins annuels	J.	Juillet-sept.
Balsamine	E. I. J.	Juin-octobre	<i>Eccecarpus</i>	A.	Juillet-oct.	— vivaces	K.	Juin-août
Bégonias <i>semperflorens</i> ..	B.	Juin-octobre	<i>Enothère</i>	F. R.	Juin-sept.	Lychnis	K.	Juin-septemb.
— tuberculeux	B. O.	Juin-octobre	Eragrostis	J.	Juillet-octob.	Maïs	M.	Mai-octobre
Belle-de-jour	G. J.	Juin-sept.	Erysimum	J. S.	Avril-juin	Malope	J.	Juin-octobre
Belle-de-nuit	I. J.	Juillet-octobre	Eschscholtzia	J. R.	Juin-sept.	Matricaire	F. Q.	Juin-octobre
Benoite	L.	Mai-juillet	Ficoïde	E. S.	Juin-sept.	Maurandia	E. Q.	Juin-octobre
Bocconia	T. K.	Juin-août	Fraisier des Indes ...	K.	Juin-octob.	Mauves	J.	Juin-septemb.
Brachycome	E. J. Q.	Juin-sept.	Fraxinelle	T.	Mai-juin	<i>Medeola</i>	A.	Feuillage
Briza	E. J. R.	Mai-août	Freesia	F.	Février-mai	Méililot	G. L.	Juillet-août
Browalle	E. M.	Juin-octobre	Gaillarde peinte	F. Q.	Juin-août	Mimulus	M. Q.	Mai-septemb.
Buglosse	N.	Mai-août	— vivace	K.	Juin-août	Mina	E.	Sept.-octobre
Cacalie	J.	Juillet-octob.	Galane	K.	Juin-sept.	Momordica	H.	Juillet-sept.
Calandrinia	J.	Juillet-sept.	Galaga	K.	Juin-sept.	Mufler	I. K.	Juin-octobre
Calcéolaires	O.	Avril-juin	Gamolepis	J. Q.	Mai-Juin	Myosotis	P.	Avril-juin
Campanules annuelles ..	J. R.	Juin-sept.	Goura	E. S.	Mai-octobre	Nemesia	F. S.	Mai-août
— à grosse fleur	K.	Juin-sept.	Gazania	E.	Juin-octobre	<i>Nemophila</i>	G. J. S.	Mai-septemb.
— vivaces	K.	Juin-sept.	Gentianes	T.	Mai-août	Nigelle	G. J.	Mai-septemb.
Canna	A.	Juin-octobre	<i>Gérardia</i>	E. Q.	Juin-sept.	<i>Œillet</i> des fleuristes ..	K.	Juillet-sept.
Capucines	D. J.	Juin-octobre	Gilias	J. R.	Mai-août	— Marguerite ...	F. K.	Juin-octobre
<i>Célosias</i> à panache	H.	Juillet-sept.	Girofées annuelles ..	E. J. S.	Mai-sept.	— Mignardise ...	K.	Mai-juillet
— ambrette	H. O.	Juillet-sapa.	— d'hiver	N.	Avril-juillet	— de Chine ...	E. J. S.	Juin-sept.
— odorante	I. J.	Juillet-sept.	— jaunes	K.	Avril-juin	— de Poète	E. J. K.	Juin-août
— barbeau (bleuet)	I. J.	Juillet-sept.	Glaciale	E. M.	Juin-juillet	— d'Inde	E. J.	Juin-octobre
— candidissima	G. J. R.	Juin-sept.	Gloxinia	C.	Juillet-sept.	Pâquerettes	P.	Mars-juin
— montant	A. E.	Juin-octobre	Gnaphalium	K.	Mai-août	Pavots annuels	G. R.	Juin-juillet
Chardons	K.	Avril-juin	Godetias	J. S.	Juin-sept.	— vivaces	K.	Mai-juin
Chrysanthème à carène ..	J. R.	Juin-sept.	Gymnothrix	H.	Juin-octobre	Pélaronium, Géranium	A.	Mai-octobre
— des près	E. J. S.	Juin-octobre	Gynerium	E. L.	Sept.-nov.	Pennisetum	E. J.	Juillet-sept.
— inodore	K.	Juin-août	<i>Gypsophila</i> élégant ...	J. S.	Mai-octobre	Pensées	I. P.	Avril-sept.
— inde et Japon	E. S.	Juin-octobre	— paniculata	K.	Juin-août	<i>Pentstemon</i>	E. Q.	Mai-octobre
— des jardins	A. K.	Octobre-nov.	Haricot d'Espagne ...	M.	Juillet-oct.	<i>Perilla</i> (feuillage)	E. J.	Juin-octobre
— maximum	E. J. S.	Juin-octobre	Helenium	K.	Août-octobre	Persicaies	J.	Août-sept.
	K.	Juin-août	Héliotrope	E.	Août-octobre	Pervenche	A.	Juillet-oct.

A B C D E LA CULTURE DES FLEURS (suite)

Pétunias	E. I.	Juin-octobre	Ricin (feuillage)	H. L.	M.	Juin-octobre	Statice	K.	Juin-sept.
Phlox de Drummond	E. J. S.	Juin-sept.	Rudbeckias annuels ..	F. J.	Juin-octobre	Stevias	E. K.	Juin-octobre	
— vivace	T.	Juillet-sept.	— vivaces	K.	Juin-octobre	Stipa	K.	Juin-juillet	
Physalis	D.	Juillet-octob.	Rose-d'Inde	E. I.	Juillet-octob.	Streptocarpus	C.	Juin-sept.	
Pieds-d'alouette annuels ..	G. R.	Mai-septemb	Rose-Tremière	L.	Juillet-sept.	Tabacs	H. I.	Juillet-octob.	
— vivaces	F. K.	Juin-septemb	Rosier multiflore	A.	Mai-septemb.	Tagètes	E. I.	Juin-octobre	
Pois de senteur	G. M. R.	Juin-août	Sainfoin d'Espagne ...	E. K.	Avril-août	Thlaspis annuels	G. S.	Mai-sept.	
— vivaces	K. T.	Juin-sept.	Salpiglossis	J.	Juillet-sept.	— de Gibraltar ...	E. Q.	Avril-juin	
Potentille	K.	Juin-octobre	Saponaires annuelles ..	G. R.	Juin-sept.	Thunbergia	H.	Juin-octobre	
Pourpier	E. J.	Juin-sept.	Sauges	A. E. Q.	Juin-nov.	Torenia	C.	Mai-septemb.	
Primevère des jardins ..	K.	Mars-mai	Saxifraga	L.	Mai-juin	Tritoma	F. K.	Avril-juin	
— de Chine	O.	Janvier-avril	Scabieuse des jardins ..	J. R.	Juin-octobre	Valériane des jardins ..	C.	Juillet-sept.	
— obconica	C. O.	Nov.-avril	— du Caucase	K.	Juin-sept.	Verge-d'or	K.	Juin-août	
Pyrrhère rose	E. K.	Mai-octobre	Schizanthus	G. S.	Mai-sept.	Véronique	E. S.	Juin-octobre	
— doré (feuillage) ..	E.	Mai-octobre	Senéçon des Indes ...	J. S.	Juin-sept.	Verveines	T.	Mars-octobre	
— gazonnant	K.	Mai-juin	Silène pendula	P.	Avril-juillet	Violette odorante ...	E. K.	Mars-octobre	
Reine-Marguerite	E. F. I.	Juillet-octob.	— à bouquet	G.	Juillet-août	— Cornuta	J. S.	Mai-septemb.	
Renoncles	G. Q.	Mai-juillet.	Solanum	E.	Juillet-octob.	Zinnias	E. I. M.	Juillet-octob.	
Réséda	D. J. S.	Mai-octobre	Soleils	J.	Avril-octobre				
Rhodanthes	E. J.	Mai-août	Soucis	G. R.	Juin-octobre				

A Semer de janvier en mars, en terrines ou pots sur couche chaude ou en serre ; repiquer en godets placés sur couche et planter en mai.

B Semer de janvier au commencement de mars, sur terre de bruyère, en terrines en serre ou sur couche chaude. Repiquer d'abord en terrines, puis en godets. Mettre en place à partir de fin mai.

C Semer en février-mars sur terre de bruyère, en serre ou sous châssis chauds, repiquer d'abord en terrines, puis repoter séparément en terre de bruyère mêlée rie terreau de feuilles et cultiver à l'ombre en serre tempérée ou sous châssis.

D Semer en février-mars, en godets sur couche chaude. Planter en place en mai sans diviser.

E Semer en mars-avril sur couche tiède, en pots ou terrines en terre légère, repiquer sur couche ou en pots laissés sur couche et planter en mai à bonne exposition.

F Semer en mars-avril sous châssis froid à bonne exposition, repiquer en pépinière et planter en mai.

G Semer en mars-avril directement en place, en terre bien ameublie, en pleine terre ou en pots.

H Semer en avril sur couche chaude, repiquer sur couche ou en pots laissés sur couche ; planter fin mai-juin à exposition chaude.

I Semer en avril en pleine terre bien exposée, repiquer en pépinière et planter en juin ou lorsque le plant est assez fort.

J Semer en fin avril-mai directement en place en terre bien ameublie, en pleine terre ou en pots.

K Semer de mai en juin en pépinière, en plein air. Repiquer en pépinière. Planter les espèces rustiques à l'automne ; protéger les autres sous châssis froid pendant l'hiver et planter au printemps.

L Semer de mai en juillet en pépinière, en plein air en pots ou terrines, en terre de bruyère sableuse de préférence à mi-ombre ; repiquer en pépinière lorsque le plant est assez fort et planter à l'automne ou au printemps.

M Semer en mai directement en place, en pleine terre

N Semer en mai-juin en pépinière en plein air à bonne exposition ; repiquer en pépinière et mettre en place fin juin. Pour les giroflées, repiquer en pépinière à 25 centimètres de distance ; mettre fin septembre en pots placés sous châssis à l'ombre ; bassiner pour aider la reprise et aérer progressivement ; hiverner sous châssis en maintenant les pots plutôt secs. Planter en place en mars-avril ou repoter plus grandement.

O Semer en juin-juillet sous châssis froid, en terrines remplies de terre de bruyère ; aérer peu et ombrer fortement jusqu'à la levée à partir de laquelle on donne progressivement air et lumière. Repiquer dès que les plants ont quelques feuilles, repoter en septembre et hiverner sous châssis ou en serre tempérée.

P Semer en juillet-août en pépinière en plein air, à l'ombre si possible pour les pensées, repiquer en pépinière et planter à l'automne ou au printemps.

Q Semer en août-septembre en pépinière, en pleine air ; hiverner sous châssis froid en pépinière ou en pots le plus près possible du verre afin d'éviter l'étiollement ; tenir les plants plutôt secs. Planter en avril-mai.

R Semer en septembre directement en place, en pleine terre, en terrain bien ameubli.

S Semer en septembre en pépinière bien exposée, repiquer en pépinière, abriter des grands froids avec litière ou paillassons et planter en avril-mai.

T Semer en septembre-octobre en pots ou terrines sous châssis froid ou enterrer les pots complètement au pied d'un mur au midi. La germination s'effectuera au printemps suivant ; repiquer en pépinière lorsque le plant est assez fort, planter ensuite en place à l'automne ou au printemps suivant.

U Semer en août-septembre sous châssis froid ou en octobre-novembre en serre en terre de bruyère-sableuse ; repiquer une première fois en terrines en terre de bruyère mélangée de terreau de feuilles, puis en avril-mai sous châssis sur couche tiède, dans la même composition de terre. En juin, desserrer les plants en les replantant à nouveau sous châssis. Tenir fortement ombré et frais tout l'été, donnant d'autant plus d'air que les plants seront mieux repris. Repoter définitivement en août-septembre ; mettre sous châssis froid ou rentrer en serre froide pour la floraison.



FLEURS

Espèces et variétés les plus recommandables pour la Décoration du Jardin

ABRONIA

Abronie en ombelle. — *A. umbellata*



Plante annuelle, vivace en serre, grimpante ou étalée. De ses nombreux rameaux longs de plus de 1 m. s'élèvent, sur de longs pédoncules, des ombelles très denses de petites fleurs d'odeur suave, rose vif à l'extérieur plus pâles au centre.

Culture. — Semer : 1^o en août en pots, hiverner sous châssis. Repotter séparément en mars-avril. Mettre en place fin mai à exposition chaude.

2^o En mars-avril, en pots, sur couche tiède ; mettre en place fin mai. Distancer de 0 m. 50. La germination lente et successive dure près de deux mois.

UTILISATION. — Sa rusticité recommande l'Abronie pour l'ornementation des balcons, des treillages, associée aux Ipomées, Lobées; etc.

ACANTHE

Acanthus



Les Acanthes sont des plantes vivaces dont le magnifique feuillage très décoratif est bien connu. Les fleurs roses, petites, larges et gracieusement découpées, ne présentent toutefois qu'un intérêt réduit.

ACANTHE A LARGE FEUILLE. — *A. mollis latifolius*.

Haut. 0 m. 80 à 1 m. 20, feuilles atteignant jusqu'à 0 m. 50, élégamment découpées ; fleurs rose vif formant un épi très fourni de 0 m. 40.

ACANTHE SANS ÉPINES. — *A. mollis*

Haut. 0 m. 80, ne diffère de la précédente que par sa taille plus réduite et ses feuilles moins grandes.

Culture. — Semer en mars-avril sous châssis, ou de mai en juin en pleine terre. Repiquer les plants en pleine terre ou en pots enterrés à exposition chaude et mettre en place en mars de l'année

suivante à 0 m. 80 de distance. Dans le Nord et l'Est de la France, il sera prudent de les garantir l'hiver avec des feuilles sèches ou de la paille. On peut aussi les multiplier par divisions des racines, de dragons ou d'éclats de pieds qui doivent être faits au printemps sur couche tiède, sous châssis ou sous cloches.

Les Acanthes réclament, pour bien végéter, une terre substantielle, meuble et fraîche.

UTILISATION. — L'Acanthe est une plante de premier ordre qui demande à être isolée sur pelouses ou dans les jardins pittoresques.

ACHILLÉE

Achillea



Les différentes variétés d'Achillée sont des plantes vivaces assez diverses de port et de coloris. Elles présentent cependant toutes des fleurs gracieusement groupées en corymbe et possèdent le mérite d'une floraison durable. Soit en plates-bandes, soit pour la fleur coupée, elles sont également recommandables.

ACHILLÉE A FEUILLE DE FILIPENDULE. — *A. filipendulina*

Plante vigoureuse et rustique, 1 m. à 1 m. 20, donne de juin à septembre de larges inflorescences en corymbe d'un éclatant coloris jaune d'or. Cultiver à 0 m. 60 de distance en tous terrains, mais de préférence en terres légères et ensoleillées.

ACHILLÉE MILLEFEUILLE CERISE QUEEN. — *A. Millefolium*

Feuillage finement découpé ; fleurs en corymbe serré, rose vif, de juin à octobre. Se plaît en terres sèches. Planter à 0 m. 35 d'écartement.

ACHILLÉE PTARMIQUE A FLEURS DOUBLES « LA PERLE n. — *A. Ptarmica flore pleno*.

Feuilles entières lancéolées, dentées. Tiges de 0 m. 80, rigides, fleurs doubles blanc pur, très abondantes de juin à octobre. Cette variété se plaît en terre fraîche et même humide.

Culture. — Les *Achillea* se multiplient aisément de séparation de touffes ou d'éclats à l'automne ou au printemps ou par semis. Semer en mars sur couche et repiquer sur place : on peut obtenir une floraison en septembre. Mais il est préférable de semer en avril-mai sous châssis, repiquer en plein air et mettre en place en août à 0 m. 60 de distance.

UTILISATION. — Les fleurs d'*Achillée ptarmique* peuvent être séchées la tête en bas pour entrer dans la composition des bouquets perpétuels. Les différentes *Achillées* s'emploient avec avantage dans les plates-bandes ou larges bordures de plantes vivaces.

ACHIMÈNES

Achimenes



Plantes vivaces en serre, aux fleurs à coloris variés, atteignant 0 m. 20 à 0 m. 30. Les *A. longiflora* D. C., *A. grandiflora* D. C. *A. patens* Bth, etc. et leurs nombreux hybrides sont de charmantes plantes de serre tempérée, donnant, de juillet à septembre de jolies fleurs légères tubuleuses, présentant toute la gamme des couleurs du blanc pur au rouge *cocciné* avec la série des bleus et des violets. Voisines des *Gloxinias* auxquels on peut les associer et leur faire partager la culture.

Culture. — 10 Semer en février sur terre de bruyère à une température d'environ 150, repiquer de bonne heure en terrines dans un mélange par moitié de terre de bruyère et de terreau de feuilles. Repiquer plus tard, isolément, en pots, dans le même mélange de terre. En octobre, les bulbes sont mûrs et peuvent être récoltés ; on les conservera dans du sable, ou même on peut les laisser dans leurs pots et les conserver sans arrosage jusqu'à la mise en végétation en fin janvier ou février suivant. Cultiver à l'ombre et éviter l'excès d'humidité.

2. Bouturer les feuilles munies de 1 cent. de pétiole dans du sable ou de la terre de bruyère sableuse, sous cloche ; entretenir la terre fraîche par des *bassinages* légers ; le bourgeon se formera à la coupure, ainsi que le bulbe. A la fin de la végétation ralentir les arrosages jusqu'à la suppression et conserver comme les bulbes de semis.

Achyranthes : voir 'résine.

ACONIT NAPEL

Aconitum Napellus



C'est une des plus anciennes plantes vivaces haute de 1 in. à 1 m. 20, elle forme une grande touffe de tiges raides, garnies de feuilles très découpées et terminées par un épi long de grandes fleurs, d'un beau bleu, d'une forme particulière. comme casquées, s'épanouissant de mai jusqu'en août.

Culture. — La multiplication se fait d'éclats, au printemps de préférence. On peut aussi l'obtenir de semis faits en octobre-novembre, en pots, en terre sableuse, sous châssis froid ou complètement enterrés pour la stratification des graines qui ne germent qu'au printemps. Repiquer les jeunes plants en pépinière, en pleine terre, et mettre en place à l'automne ou au printemps suivant à 0 m. 50 de distance.

UTILISATION. — Par groupes, les pieds étant distants de 40 à 60 cm., dans les plates-bandes de plantes vivaces ou stir les gazons.

Les *Aconits*, quoique poussant en tous terrains, se plaisent de préférence dans les endroits demi-ombrés, ils sont donc indiqués pour bordures en sous-bois ou la garniture des rocailles. Utilisez largement les grandes tiges dans les vases, mais évitez que les enfants ou les animaux en mangent, la plante entière, surtout les racines, est un poison violent.

ACROCLINIUM

A. roseum

Plante annuelle de 0 m. 35 ; de sa tige ramifiée à la base s'élèvent des rameaux grêles mais fermes, garnis de petites feuilles et terminés par une inflorescence assez large, formée d'écailles légères, roses ou blanches, semblables aux inflorescences d'Immortelle. Il en existe quatre variétés : simple blanc, simple rose, double blanc, double rose.

Culture. — Se multiplie de semis faits : 1. en mars-avril sur couche tiède, repiquer en pépinière ou en pots et mettre en place en mai à 0 m. 25 de distance. 2^o en avril-mai directement en place.

UTILISATION. — Bonne plante pour corbeilles et pour bouquets, se plaisant particulièrement en terres légères et ensoleillées. Comme les Immortelles, on peut en faire de très beaux bouquets secs pour la garniture d'hiver, en faisant sécher rapidement à l'ombre, la tête en bas, des rameaux cueillis avant leur complet épanouissement.

ADIANTE

Adiantum

Gracieuse fougère à nombreuses petites feuilles 4. portées par une multitude de petites ramifications aux pétioles, très rigides ordinairement d'un noir luisant. Feuillage joli et d'une grande légèreté.

ADIANTE DU CANADA. — *A. pedatum*. De 0 m. 90 de haut, supporte en pleine terre la rigueur de nos hivers.

ADIANTE CHEVEUX DE VENUS. — *A. capillus Venenis*. Ne peut être cultivée en pleine terre que dans l'ouest et le midi de la France.

Culture. — Multiplication par éclats de touffes au printemps. Culture en terre de bruyère à l'abri du soleil.

UTILISATION. — Elles sont d'un précieux concours dans certaines décorations florales pour accompagner des fleurs de port lourd.



ADONIDE

Adonis

ADONIDE GOUTTE DE SANG. — *A. autumnalis*



C'est une plante buissonnante annuelle de 0 m. 30 à 0 m. 50, aux feuilles très découpées, élégantes. Les fleurs rouge sang marquées d'une tache noire à la base des pétales se montrent en mai-juin.

ADONIDE DE PRINTEMPS. — *A. vernalis*

Plante buissonnante vivace de 0 m. 20 à 0 m. 25, à tiges simples, portant une large fleur de 5 à 6 cm. jaune citron, en mars-avril. Plante de rocaille, se plaisant en terre légère, à l'exposition nord-ouest.

Culture. — *Adonide Goutte de Sang.* — Semer directement en place : 1° en septembre pour floraison en mai-juin ; 2° en mars-avril pour floraison en juin-juillet **Eclaircir** h 0 m. 15-0 m. 20.

Adonide de Printemps. — Multiplication par division de touffes à l'automne ou de semis faits en octobre-novembre en terre sableuse sous châssis froid : les graines stratifiées ne germent qu'au printemps suivant. On pourrait également semer à la même époque en pépinière le long d'un mur, côté nord ou est. Dans ce cas, on laisserait les plants se développer et on les mettrait en place à l'automne suivant.

UTILISATION. — Le peu de durée de l'*Adonide Goutte de sang* la fait utiliser comme plante de remplacement pour garnitures momentanées. Utilisée en bordures de grandes corbeilles, mais surtout en mélange avec des *Muflers* grands jaune soufre ou blanc par exemple, elle donne le plus heureux effet.

AGAPANTHE EN OMBELLE

Tubéreuse bleue.

Agapanthus umbellatus

Souche tubéreuse vivace, développant au printemps de longues feuilles **rubannées** lisses, d'un beau vert, se conservant fraîches toute l'année et du centre desquelles s'élève une tige longue de 0 m. 80, dont l'extrémité porte une énorme ombelle de ravissantes fleurs du bleu le plus tendre. Il existe en outre une variété à fleur blanche.

Culture. — Cultiver de préférence en pots dans un mélange de terre de bruyère, terre franche, fibreuse et terreau de feuilles; une bonne terre substantielle peut lui suffire. Sortir à l'air les pots de leur abri en fin avril pour la mise en végétation, arroser très modérément pour commencer, copieusement pendant la floraison ; diminuer ensuite, et s'en abstenir lorsque les feuilles jaunissent. On peut les planter en pleine terre bien saine à toutes expositions. Les plantes cultivées en pots devront être rempotées tous les trois ans en mars avant le départ de la végétation.

On peut aussi obtenir l'*Agapanthe* de semis faits en mai-juin ; les plants mettent trois semaines pour lever, et il faut compter au moins trois années pour en obtenir la floraison.

UT IL ISAT ION. — Plantez-les isolées sur les pelouses, formez-en de superbes corbeilles ; la **fraîcheur** de leur feuillage et l'élégance de leur inflorescence vous surprendront.

AGÉRATUM

Annuelle. Vivace en serre. Tiges très **rameuses** dès la base à rameaux dressés. Les fleurs bleues réunies en corymbe, **presqu'en** boule, se présentent sous la forme de pompons pelucheux, leurs stigmates étant longuement proéminents. C'est par excellence une plante à massifs que l'on rencontre dans tous les jardins d'ornement. Il en existe de nombreuses espèces.

AGERATUM DU MEXIQUE. — *A. mexicanum.*

Haut. 0 m. 50, à rameaux dressés et feuilles poilues à fleurs bleues, et ses variétés :

Ag. du Mexique nain compact boule bleue. Haut. 0 m. 20, grande fleur d'un joli bleu foncé .

Ag. du Mexique Impérial nain bleu. Haut. 0 m. 20' fleurs bleu grisâtre, de port très régulier.

Ag. du Mexique nain à grande fleur bleu d'azur. Haut. 0 m. 20, fleurs bleu vif.

Ag. du Mexique très nain multiflore blanc. Haut. 0 m. 15.

Ag. du Mexique très nain multiflore bleu (Etoile bleue). Haut. 0 m. 15, port très régulier.

Ag. du Mexique très nain multiflore rouge violacé (Perle rouge). Haut. 0 m. 15, coloris remarquable.

AGERATUM DE WENDLAND NAIN COMPACT
A. Wendlandi

Diffère des *Ag. du Mexique* par ses tiges florales plus dégagées en **lui** donnant un port plus léger.

Culture. — Cultivées comme plantes annuelles, on les **multiplie** de semis : 1. En mars-avril sur couche, repiquer sur couche et mettre en place en mai. 2° En avril-mai en pépinière bien exposée, repiquer en pépinière et mettre en place en mai-juin.

Pour **avoir** des plantes de taille très régulière, on les reproduit de boutures faites en fin septembre, en piquant 5 ou 6 boutures par pot de 10 cent. en terre sablonneuse, sur couche de 18 à 200, sous châssis ou en serre. Hiverner en serre ou sous châssis. Rempoter séparément en mars suivant en **donnant** un premier pincement lequel pourra servir en cas de besoin à faire une seconde série de boutures. Mettre en place en mai en donnant un deuxième pincement pour faire ramifier les plants. Distancer d'environ 0 m. 30. Floraison de juin à octobre.

UTILISATION. — Les *Agératums* doivent à leur excellente tenue et à la durée de leur floraison d'être l'une des plantes les plus employées dans l'ornementation des jardins. Dans les compositions florales, leurs teintes délicates, un peu pâles, sont heureusement utilisées pour mettre en valeur d'autres fleurs aux coloris éclatants. La diversité des tailles des différentes variétés généralise l'emploi des *Agératums* soit dans les bordures ou les mosaïques, soit dans les grands parterres ou les corbeilles.



AGROSTIS*Agrostis Capillaris.* — *A. nebulosa*

Graminée annuelle, haute de 0 m. 30 à 0 m. 40. Les chaumes nombreux se terminent par des Inflorescences très ramifiées et d'une grande finesse portant en juin de petits épillets. La plante, dans son ensemble, est d'une grâce et d'une légèreté remarquables ; séchée, elle se conserve très longtemps.

AGROSTIS ELEGANT. — *Aira pulchella*, rivalise avec elle par la ténuité de son inflorescence.

Culture. — Semer : 10 en septembre, en place ou en pépinière ; dans ce dernier cas, repiquer par petites touffes dans un endroit abrité et mettre en place en mars-avril à 0 m. 20 de distance ; floraison en mai-juin. 2. en avril-mai sur place, éclaircir à 5 ou 8 cent. d'écartement ; floraison en juillet-août.

UTILISATION. — Couper les inflorescences après la floraison, faites-les sécher la tête en bas et vous obtiendrez pour l'hiver de charmants bouquets secs. Les *Agrostis* forment aussi des lignes légères dans les massifs, ou des bordures originales.

AIL*Allium***AIL BLANC.** — *A. Neapolitanum*

Bulbe petit, vivace, donnant en avril-mai une florale de 0 m. 30 à 0 m. 40, portant une ombelle d'une vingtaine de grandes fleurs blanc pur à odeur douce, ne rappelant nullement l'odeur de l'ail. En culture forcée, il fleurit en janvier-février et est, à cette époque, très recherché pour le bouquet. Le Midi en expédie les fleurs en février.

AIL DORE. — *A. Moly*

Bulbe blanc presque rond donnant ordinairement deux feuilles radicales et une cylindrique de 0 m. 20 à 0 m. 30 terminée en mai-juin par une ombelle d'une trentaine de fleurs en forme d'étoiles jaune d'or du plus bel effet.

AIL AZURE. - *A. azureum*

Donne en juin-juillet une hampe longue de 0 m. 40 à 0 m. 50 terminée par une ombelle très serrée, presque globuleuse, de fleurs bleu d'azur.

AIL ROSE. — *A. roseum*

Grandes fleurs rosées disposées par 10 à 12 en ombelle. Haut. 0 m. 20 à 0 m. 30. Floraison en mai-juin.

Culture. — Tous ces aulx doivent être plantés en octobre-novembre, en terre légère à bonne exposition, à environ 0 m. 10 de profondeur et à 0 m. 15 de distance. La plantation peut durer trois à quatre ans après lesquels on détérera les touffes pour les planter à nouveau dans un nouvel emplacement après avoir éclaté les caeux qui serviront pour la multiplication.

On peut aussi les multiplier de semis faits en mai-juin en terre sablonneuse, lesquels seront repiqués en octobre avant le départ de la végétation.

UTILISATION. — L'élégance de leurs fleurs et la facilité de leur culture mériteraient de les voir plus cultivés dans le jardin, soit en bordures épaisses, soit en groupes. En culture forcée, on en obtient la floraison en janvier-février.

ALONZOA**ALONZOA A FEUILLE DE LIN.** — *A. lini folia*,

Plante annuelle, vivace en serre, haute de 0 m. 30 à 0 m. 40, très ramifiée. Le feuillage compact est étroit, élégant et d'un vert foncé, sur lequel se détachent vivement les fleurs rouge écarlate brillant. Elles sont disposées au sommet de rameaux dressés et apparaissent de juillet à octobre.

ALONZOA A FEUILLE DE MYRTE. — *A. myrtifolia*

Feuillage vert foncé très épais, aux ramifications nombreuses terminées de juillet jusqu'aux gelées par de longs épis de fleurs et continuant même de fleurir une partie de l'hiver lorsqu'on le rentre en serre. Feuilles lancéolées dentées. Haut. 0 m. 60 à 0 in. 80.

ALONZOA DE WARSCEWICZ. — *A. Warscewiczii*

Rameaux dressés et grêles, à feuilles lancéolées d'un vert intense, à grandes fleurs, en grappes rouge vermillon, très abondantes. Haut. 0 m. 80 à 1 m.

Culture. — Les *Alonzos* doivent être semés en mars-avril sur couche, repiquées sur couche et mis en place à bonne exposition fin mai, à 0 m. 40 ou 0 m. 50 de distance. On obtiendra un bon résultat en les pinçant de bonne heure afin de les faire ramifier.

On peut également les multiplier de boutures faites fin septembre sous châssis et hivernées, en pots, en serre ou sous châssis,

UTILISATION. — Leur floraison abondante, de couleur vive, formant un heureux contraste avec leur feuillage sombre, les font rechercher pour la garniture des grandes corbeilles et des plates-bandes. Utilisez-les parmi des plantes naines, des Pétunias par exemple, isolez-les sur les pelouses ou formez-en d'agréables potées décoratives.

ALSTROEMERE DU CHILI*Alstroemeria versicolor*

Des tiges cylindriques hautes de 0 m. 80 à 1 m. s'élèvent raides de racines charnues, assez semblables à une griffe d'asperge. Elles portent à leur sommet, émanant d'un verticille de feuilles, un bouquet de fleurs jaunes rayées de rose ou de pourpre, s'épanouissant de juin à septembre. Il existe plusieurs variétés de cette superbe plante, elles ne se reproduisent pas fidèlement par les semis.



Culture. — La multiplication se fait d'éclats de griffe en septembre-octobre, en prenant soin de ne pas briser les racines très fragiles; de semis qui s'obtient de graines que l'on fera stratifier en octobre-novembre en pots sous châssis froids. La germination se fait en mars suivant.

Repiquer les jeunes plants sous châssis et mettre en place à 0 in. 30 de distance, en terre légère.

UTILISATION. — Planter par groupes dans les plates-bandes et sur les gazons, mais garantir de l'hiver par des feuilles **ou** de la paille. on peut aussi cultiver en pots.

ALTERNANTHERA



Ce sont des plantes vivaces minuscules de 0 m. 10 à 0 m. 15 à feuillage ornemental, de différents coloris, à fleurs insignifiantes, excellentes pour bordures et mosaïque. Elles demandent l'hiver l'abri de la serre ou du châssis.

On cultive :

A. AMABILIS.

Feuilles assez larges, d'abord vertes avec des nervures rouges, devenant plus tard, en pleine végétation, entièrement teintées de rose et d'orange, et à nervures rouge foncé.

Ses variétés : *amaena* : superbes petites feuilles carmin brillant et rouge orangé, teintées de vert bronzé.

tricolor : feuilles traversées par une bande jaune orangé.

A. PARONYCHIOIDES. — Feuilles étroites rouge orangé, panachées de vert olive.

A. VERSICOLOR. — Feuilles assez larges, ovales, rose vif et carmin teintées de vert bronzé.

Culture. — La multiplication des *Alternanthera* se fait exclusivement de boutures prises sur de vieux pieds rentrés en serre ou sous châssis. On les fera en fin mars sur couche chaude donnant 25 à 30 degrés sous châssis, très près du verre, en terre sablonneuse, en les piquant à 3 cent. les uns des autres. On les tiendra sans air et ombrés jusqu'à la reprise, puis on cessera l'ombrage et on donnera de l'air progressivement jusqu'à enlever les châssis quelque temps avant la plantation qui aura lieu fin mai. On aura soin de les planter en mottes assez près, à environ 0 m. 10 à 0 m. 15 de distance.

UTILISATION. — En bordure leur petite taille et leur feuillage richement coloré les rendent particulièrement intéressants. En mosaïciculture, unis aux *Irésines* et *Coleus*, ils sont du meilleur effet et se prêtent à des tailles répétées.

Althaea : Voir *Rose Trémière*.

ALYSSE

Alyssum

Ce genre comprend deux espèces vivaces de caractères différents, l'une de floraison printanière : l'**Alysse Corbeille d'Or compact**, *A. saxatile*, l'autre de floraison estivale : l'**Alysse odorant** *A. maritimum*.

ALYSSE CORBEILLE D'OR COMPACT



C'est une plante naine, de 0 m. 15 à 0 m. 20, aux rameaux étalés, légèrement duveteux, se couvrant d'avril en juin d'une multitude de fleurs d'un jaune d'or du plus brillant effet. Elle comporte deux variétés, l'une est à fleurs doubles et à port plus grêle, l'autre est à feuilles panachées. Elles se reproduisent toutes deux de boutures faites à la fin de l'été.

Culture. — Semer en mai-juin, repiquer en pépinière et mettre en place à l'automne, à 0 m. 30 de distance.

UTILISATION. — C'est une de nos meilleures plantes vivaces, rustiques pour bordures printanières ou pour rocailles.

ALYSSE ODORANT

C'est aussi une plante naine de 0 m. 20 à 0 m. 25 aux nombreux rameaux étalés, à feuilles lancéolées vert cendré portant des grappes de fleurs blanc pur, à odeur agréable, et mellifères. Elle comporte trois variétés.

A. odorant compact blanc pur : variété très naine, 0 m. 10 à 0 m. 15, se couvrant de fleurs ; de floraison plus hâtive que le type, reflorissant même comme lui plusieurs fois, si on a soin de le tondre après la floraison.

A. odorant compact lilas : de même taille que le précédent, d'un joli coloris.

A. odorant à feuilles panachées : feuilles bordées de blanc jaunâtre. Ne se reproduit pas de graines. Il faut le bouturer en septembre et l'hiverner sous châssis.

Culture. — L'*Alysse* odorant et ses variétés naines peuvent se semer : 1. en septembre, en pépinière, au pied d'un mur au midi pour les abriter des gelées. Mettre en place en mars-avril, à 0 m. 30 de distance, la floraison aura lieu de mai à juillet. 2. d'avril juillet en place, éclaircir en laissant 0 m. 20 entre les pieds; la floraison aura lieu de juillet à novembre.

UTILISATION. — Peu exigeants sur la nature du terrain et fleurissant en très peu de temps, les *Alysses* odorants sont très utiles pour garnir rapidement, associés à d'autres plantes hâtives comme eux, telles que *Gilia tricolor*, *Némophiles*, *Julienne de Mahon*, etc... les parterres fleuris que l'on voudrait faire à une époque avancée de l'année, où les autres plantes annuelles n'auraient plus le temps suffisant pour se développer. On peut aussi en faire des bordures que l'on peut tailler à volonté, soit pour en constituer des lignes fermes, soit pour les faire fleurir à nouveau.

AMARANTE

Amarantus

L'Amarante comporte deux groupes de plantes : 1° les Amarantes décoratives par leurs fleurs ; 2° les Amarantes décoratives par leur feuillage.

AMARANTE CRÊTE DE COQ. — *Celosia cristata*.



C'est une plante annuelle à tige unique portant de longues feuilles pointues vert clair parfois teinté de rouge ou de violet, d'où émerge une inflorescence en crête, étalée en éventail, compacte, plus ou moins plissée ou ondulée. Les coloris vont du jaune au violet pourpre intense avec toute une gamme intermédiaire. Floraison de juin à octobre.

On lui préfère maintenant sa variété naine d'environ 0 m. 30 de hauteur à crête très développée formant à elle seule les deux tiers de la hauteur de la plante et présentant les coloris suivants qui sont parfaitement fixés :

- Amarante rose.
- Cardinal rouge (Président Thiers).
- Feu rouge à feuilles bronzées.
- Orange violette.

Culture. — Semer en mars-avril sur couche chaude, repiquer une ou deux fois sur couche et mettre en place fin mai à bonne exposition, en terrain très substantiel ou mieux sur une vieille couche. Arroser copieusement au pied pendant les grandes chaleurs. Les engrais leur seront très favorables. Distancer de 0 m. 35.

UTILISATION. — Ces plantes conviennent aussi bien pour l'ornement des parterres que pour la culture en potées. Les corbeilles composées uniquement d'Amarante Crête de Coq ont une somptuosité de couleurs, un aspect brillamment velouté qui captive l'œil et force l'admiration.

AMARANTE A FEUILLE

AMARANTE A FEUILLE DE COLEUS.—*A. tricolor* var.

Haut. 1 m. Tige forte et robuste, feuilles grandes rouge sombre au centre et bordées de vert pâle donnant l'aspect d'un énorme coleus.

AMARANTE A FEUILLES ROUGES, NAINES. — *A. sanguineus*

Haut. 0 m. 50 à 0 m. 60. Fleurs pourpres dans les aisselles des feuilles supérieures qui sont elles-mêmes rouge sang. Nombreux rameaux de même couleur terminés en épis flexueux et formant un ensemble pyramidal très ornemental.

AMARANTE BICOLOR RUSER.— *A. bicolor* Nocca.

Haut. 0 m. 80 à 1 m. De port pyramidal. Les jeunes feuilles des extrémités des rameaux sont rouge cocciné ou carmin, d'une texture transparente. Les adultes deviennent d'un rouge violet sombre mêlé de vert à leurs extrémités.

AMARANTE MELANCHOLICUS RUBER. — *A. tricolor*

Haut. 0 m. 50 à 0 m. 75. Plante compacte à large et abondant feuillage rouge vif éclairci, comme transparent. Fleurs insignifiantes à odeur douce.

AMARANTE QUEUE DE RENARD. — *A. caudatus*.

Haut. 0 m. 60 à 1 m. Tige herbacée, feuilles larges vert clair. Fleurs très petites en longs épis très serrés, de couleur amarante, groupées en un panache retombant. Floraison en août-septembre.

AMARANTE A FEUILLE DE SAULE.. — *A. salicifolius*.

Haut. 0 m. 80 à 1 m. Rameaux en candélabres d'un aspect très gracieux et d'un ensemble pyramidal. Feuilles longues, étroites, ondulées, pendantes, d'abord vert foncé dans leur jeunesse, devenant plus tard rouge vif à leur base. Fleurs insignifiantes.



Amarante Queue de Renard
Amarante bicolor Buber

Culture. — Leur culture est la même que celle des Amarantes Crête de Coq, demandant cependant moins de soins.

UTILISATION. — Les Amarantes sont toutes des plantes de forte végétation et à feuillage ornemental très brillamment coloré, très utiles pour former des grands parterres, pour border de massifs d'arbustes ou même pour isoler ou planter par groupes, pour garnir des vides produits par des arbustes manquants.

Employées en bordures et en lignes, on peut en réduire le développement comme on le fait pour les Coleus et Iserine.

Faites sécher les fleurs de l'Amarante Queue de Renard au grenier, elles conserveront leurs couleurs brillantes pour les bouquets perpétuels.





**Pois de Senteur h grande Heur ondulée
Spencer**

Flours délicieusement odorantes, ondulées, légères, de bonne tenue; coloris frais, brillants, délicatement nuancés et variés à l'infini... tout en elles justifie la vogue du Pois de Senteur Spencer, l'une des fleurs les plus recherchées dans la décoration de l'appartement.



Un grand balcon fleuri de Capucines hybrides de Lobb dont mie ligne de *Viola cornuta* bleue cache la base. De place en place, quelques touffes de plantes annuelles: *Schizanthus*, Chrysanthèmes à carène, etc.

Une corbeille splendide : Digitales *gloxinoïdes* variées, qui donnent, par leurs fleurs élevées, beaucoup d'allure et (le légèreté à la masse compacte et très fleurie des Hortensias roses. Bordures de Pyrèthre rose à fleur double blanche et de *Bégonia semperflorens* rouge Vernon.

AMARANTOÏDE

Gomphrena globosa

Plante annuelle de 0 m. 30, rameuse dans la base. Réunies à l'extrémité des rameaux par deux ou trois, les fleurs d'un violet brillant sont formées d'écaillés sèches rapplant les fleurs d'Immortelles et fleurissant de juillet à octobre.

Cette espèce présente les coloris suivants, parfaitement fixés: blanc, blanc carné, rose, orange et panaché.

Culture. — Semer en mars-avril sur couche. repiquer sur couche, et mettre en place fin mai à 0 m. 30 de distance.

UTILISATION. — Plantes à floraison de longue durée pour corbeilles et bordures en terre légère, à exposition chaude. Les fleurs coupées et séchées la tête en bas à l'ombre, conservent très longtemps leurs couleurs et les rendent précieuses dans la confection des bouquets secs, la garniture et la décoration des vases, d'appartement. Leur floraison de longue durée les fait rechercher.

AMARYLLIS

AMARYLLIS ATAMASCO. — *Zephyranthes Atamasco*.

Bulbe allongé brun, foncé. Grandes fleurs solitaires, blanches, dressées, accompagnées de nombreuses feuilles linéaires. Haut. 0 m. 20 à 0 m. 30.

Culture. — Planter au printemps à 0 m. 15 de distance. les fleurs apparaissent en juin-juillet. Dans le Nord et à l'Est, on devra la garantir l'hiver avec des feuilles ou de la paille. Les plantations ne demandent à être refaites que tous les trois ou quatre ans.

UTILISATION. — Bonne plante à bordures.

AMARYLLIS BELLADONNE. — *A. Belladonna*.

Haut. 1 m. Donne en août-septembre une forte tige nue terminée par un bouquet d'une dizaine de grandes fleurs odorantes, assez semblables au lis blanc comme forme, de couleur rose chez Amaryllis Belladonna rose, blanc passant au rose chez Amaryllis Blanda.

Culture. — Planter en juin en terrain léger, profond et bien drainé, à 0 m. 20 ou 0 m. 25 de profondeur et à 0 m. 30 de distance. Il faudra protéger l'hiver soit par des châssis, soit par une bonne couverture de feuilles ou de paille. On peut aussi cultiver en pots mais il faut que ceux-ci soient très profonds. Tous les trois ou quatre ans, on refait la plantation et on en profitera pour séparer les caïeux qui devront être repiqués de suite.

UTILISATION. — L'Amaryllis Belladonna s'épanouit bien avant que les feuilles n'apparaissent. Cultivez-la en plate-bande avec d'autres plantes formant tapis.

AMARYLLIS LIS SAINT JACQUES. — *Sprekella formosissima*.

Bulbe noirâtre donnant une hampe de 0 m. 30 terminée en juillet-août par une fleur, très rarement deux, rouge pourpre foncé velouté.

Culture. — Multiplication de caïeux éclatés en octobre-novembre, époque de l'arrachage. Cette variété craint le froid : on ne la plante pas avant le mois de mai en pleine terre ou en pots.

UTILISATION. — On peut, comme les Jacinthes, les forcer soit en pots, soit sur l'eau en carafes.

AMARYLLIS LONGIFOLIA. — *Crinum longifolium*.

Bulbe brun arrondi d'où part en juillet-août une hampe terminée par une ombelle d'une douzaine de grandes fleurs très odorantes, d'un coloris blanc carné à revers rosé dans l'Amaryllis Longifolia alba, à revers rose dans l'Amaryllis Longifolia rosea.

Culture. — Pousse vigoureusement en pleine terre sablonneuse à exposition chaude. On devra les garantir l'hiver avec des feuilles ou de la paille. Se multiplie de caïeux qu'on devra détacher avant la plantation, qui a lieu en avril-mai.

UTILISATION. — Isolez-les sur pelouses ou décidez-en vos grandes plates-bandes.

AMARYLLIS HYBRIDES DE VITTATA. — *Hippeastrum vittatum*.

Par le croisement de l'A. vittata avec d'autres espèces telles que *brasiliensis*, *pulverulenta*, etc... les horticulteurs ont obtenu toute une série de jolies plantes aussi rustiques que l'A. vittata, mais à plus grandes fleurs et à coloris excessivement variés présentant toutes les nuances du blanc au rouge foncé en passant par le rose; quelques-unes à fleurs multicolores mais la plupart panachées striées.

Les fleurs se présentent d'abord au début de la végétation par 4 à 6 ombelles sur une hampe nue de 0 m. 50 à 0 m. 70, puis viennent les feuilles enrubannées.

Culture. — Cultiver en pleine terre sablonneuse à laquelle on ajoute du terreau de feuilles. Planter en été à 0 m. 25 de distance en couvrant le bulbe de 1 à 2 cent. de terre. Abriter l'hiver en couvrant de châssis. La floraison aura lieu l'été suivant. La plantation peut durer 3 à 4 ans sans être remaniée. Pour la culture forcée : en février, on rajeunit de nouvelle terre les pots dont on fait tomber la terre usée, entourant les bulbes qui avaient été plantés l'été précédent. Les oignons ne doivent être enterrés que jusqu'à la moitié, et l'on doit éviter de déranger les racines. La terre qui leur convient le mieux est un mélange par parties égales de terre franche, terre de bruyère et terreau de feuilles. On ne doit faire le rempotage complet que tous les 3 ou 4 ans ; on en profitera pour éclater les caïeux qui serviront pour la multiplication et on les plantera immédiatement. Entretenir la terre modérément fraîche par des bassinages. Les fleurs ne tarderont pas à paraître.

et les feuilles viendront ensuite. C'est alors qu'il faudra augmenter les arrosages. En septembre leur végétation est terminée, on cesse de les arroser sans cependant les laisser se dessécher complètement, les garantissant seulement des gelées en les laissant dans leurs pots jusqu'en février, époque de la mise en végétation.

UTILISATION.— Ces fleurs très remarquables et qui se cultivent en pots sont tout indiquées pour les garnitures intérieures ; en enlevant les étamines, vous en augmenterez la durée de conservation.

AMORPHOPHALLUS

A. *Rivieri*

Plante vivace, bulbeuse, à feuillage décoratif de 0 m. 50 à 1 m. Gros tubercule déprimé, creusé au sommet. Le bourgeon qui occupe le centre de l'excavation se développe en avril-mai en une énorme feuille solitaire palmée, dressée en forme de parasol, très découpée, pouvant atteindre, suivant l'âge, de 0 m. 50 à 1 m. de diamètre et dont le pied cylindrique, vert foncé, est marbré de gris argenté ou de rose. A l'état adulte, il donne sa fleur avant l'apparition du feuillage ; elle est, comme chez les Arum, en forme de cornet, brune extérieurement, l'extérieur et la tige étant marbrés et de mêmes couleurs que les pédoncules des feuilles. Son odeur est très désagréable, aussi il sera préférable de la supprimer dès son début, et ce sera tout à l'avantage de la feuille qui prendra un plus grand développement. Haut. 0 m. 50.

Culture. — Peu exigeant sur la nature du terrain, l'*Amorphophallus Rivieri* se développera cependant mieux si on lui procure une terre fraîche substantielle et un emplacement chaud et ensoleillé. On le plantera en avril et l'on rentrera les tubercules après la première gelée dans un local bien sec à l'abri du froid.

Multiplication au printemps d'éclats de jeunes tubercules qui ne sont jamais bien nombreux.

UTILISATION. — Isolée dans les grands parterres, dominant les plates-bandes, son immense feuille très décorative sera d'un effet pittoresque certain.

ANCOLIE

Aquilegia

Les Ancolies comptent parmi les plus belles des plantes vivaces. Le feuillage est très frais de couleur. Les fleurs, qui apparaissent à la fin du printemps au sommet d'un faisceau de longues tiges, sont d'une élégance rare et gracieusement originales dans leur forme. Elles offrent enfin des coloris très particuliers allant du blanc, du bleu clair et du jaune pâle, au brun et au lie de vin les plus intenses.

ANCOLIE DES JARDINS. — *A. vulgaris*.

Tiges élevées de 0 m. 80 à 1 m. sortant d'un feuillage élégamment découpé, vert glauque pâle, portant en mai-

juin, à leurs extrémités recourbées, des fleurs renversées pendant en cornets, à éperons terminés en crochet.

L'Ancolie des Jardins comporte une infinité de variétés aux fleurs bicolores, aux feuilles panachées, parmi lesquelles on cultive surtout l'*Ancolie des Jardins double varié*, à cornets emboîtés et de différents coloris, et l'*Ancolie des Jardins hybride double variée* dont les fleurs globuleuses de diverses couleurs ont leurs cornets transformés en pétales devenus plans et ont perdu leur éperon, ce qui donne à la fleur l'aspect d'une petite rose bien pleine.

ANCOLIE HYBRIDE DE COERULEA. — *A. coerulea* *hyb.*

Espèce dans laquelle l'Ancolie dorée (Ancolie *chrysantha*) a permis d'obtenir toute une série de tons du blanc au bleu, au rose et au jaune, et surtout l'association très rare du jaune et du bleu dans la même fleur.

Sa variété Reine des Roses, rose saumoné à centre blanc est du plus gracieux effet.

ANCOLIE A FLEUR DOUCE. — *A. chrysantha*.

Haute de 0 m. 80 à 1 m. elle est remarquable par l'élégance de ses fleurs dressées en cornets et terminées par de longs éperons étroits et grêles.

ANCOLIE BLANC PUR. — *A. nivea*.

Plante vigoureuse dont les tiges robustes portent de grandes fleurs simples, blanc de neige, à éperons courts, renflés, crochus à leur extrémité. Haut. 0 m. 60 à 0 m. 80.

ANCOLIE DE SIBERIE. — *A. siberica*.

De port compact, elle atteint à peine 0 m. 30 à 0 m. 40 et donne en mai-juin des fleurs doubles, toujours dressées, bleues bordées de blanc, tournant parfois au jaunâtre, avec des éperons fortement crochus.

Culture. — Toutes les Ancolies se reproduisent fidèlement de semis faits en avril-mai ou en octobre-novembre. Leur germination dure ordinairement de 2 à 4 semaines. Repiquer en pépinière légèrement ombrée et mettre en place à l'automne à 0 m. 30 ou 0 m. 50 de distance, suivant les espèces. Dans les semis de printemps, il reste toujours beaucoup de graines dures qui passent l'année en terre et ne germent qu'au printemps suivant. On pourrait avoir une germination plus abondante et plus régulière on stratifie les graines en octobre-novembre et en les semant en mars ainsi préparées. On les multiplie aussi facilement d'éclats de touffes faits de très bonne heure, au printemps.

UTILISATION. — Les Ancolies ont leur place dans toutes les compositions de plantes vivaces dont elles sont au printemps l'un des plus beaux ornements. Leur feuillage, après la floraison, reste très décoratif. Elles sont, en outre, avantageusement utilisées en groupes ; enfin leurs fleurs coupées se prêtent fort bien à la décoration des vases.

